

# MENU

## CREAZIONI DELLA CHEF

### Antipasti

Culatello con spuma di ricotta al pepe rosa

Millefoglie di burrata e pomodorini confit

Carpaccio di tonno pinna gialla con vinaigrette agli agrumi

### Primi

Risottino Carnaroli zenzero e lime con tartare di tonno

Gnocchi fatti in casa con ragù bianco e Toma piemontese

### Secondo

Salmone gratinato con purea di patate allo zenzero e

riduzione agli agrumi

*oppure*

Filetto di maialino nero su crema di cipolle di Cannara con

fantasia di verdure

**Acqua, caffè e coperto inclusi**

**50 EURO (3 ANTIPASTI, BIS DI PRIMI, 1 SECONDO)**