



## *Le nostre alternative*

### **I nostri Risotti**

#### *MARE*

Risotto con gamberi rossi di Mazara del Vallo,  
arance rosse e fiori di zucca

Risotto mantecato con bisque di mazzancolle marinate al lime,  
pere e pecorino

Risotto con ragù di polpo tagliato a punta di coltello

Risotto alla pescatore ricetta classica

#### *TERRA*

Risotto mantecato con crema di latte zafferano,  
fiocchi di burrata e fiori di zucca

Risotto mantecato con radicchio, raschera affinato in grotta  
e guanciale croccante

Risotto mantecato al taleggio, funghi porcini e  
tartufo nero di Acqualagna

Risotto mantecato con pecorino romano Dop, pere e lime

*Servizio all'inglese*  
+ *Servizio Impiattato Gourmet: € 8 (i.e.) p.p.*



## *Le nostre alternative*

### **Le nostre Paste di Grano duro**

#### *MARE*

Pacchero di Gragnano rigato con pesce spada, melanzane e pomodorini datterini

Pacchero di Gragnano con ricciola, cozze, julienne di calamari, gamberi e pomodorini datterini

Eliche trafilate al bronzo con pesto di zucchine romanesche in fiore, spigola e bottarga di muggine

Calamarata con ragù a punta di coltello di polpo verace e scaglie di cacio ricotta

Mezzo pacchero di Gragnano con ragù a punta di coltello di ombrina, pomodorini ciliegini e granella di pistacchio.

Mezzo pacchero di Gragnano con zucchine, pomodorini datterini e code di mazzancolle

#### *TERRA*

Pacchero di Gragnano con ragù bianco di vitella, battuto di rucola, pomodorini canditi e scaglie di mandorle tostate

Mezzo pacchero di Gragnano alla carbonara imperiale con funghi porcini, guanciale e tartufo nero di Campoli Appennino

Eliche trafilate al bronzo con brunoise di verdure mediterranee, pesto trapanese e scaglie di cacio ricotta

Pacchero di Gragnano con pomodorini datterini, zucchine romanesche in fiore, fiocchi di burrata di andria e mandorle tostate

*Servizio all'inglese*  
+ *Servizio Impiattato Gourmet: € 8 (i.e.) p.p.*



## *Le nostre alternative*

### **Le nostre Paste Speciali**

#### *MARE*

- Chicce di patate con vongole veraci, melanzane fritte e pomodorini datterini
- Scrigni di Burrata salentina con ragù a punta di coltello di branzino con granella di pistacchio
- Cuori ripieni con farcia di ricotta e pistacchi di Bronte con ragù a punta di coltello di polpo e scaglie di pecorino
- Medaglioni ripieni con farcia di spigola saltati in salsa ai tre pomodorini con mazzancolle e fiori di zucca
- Trofie con battuto di rucola, mazzancolle e pomodorini ciliegino

#### *TERRA*

- Scrigni di burrata salentina con funghi porcini e tartufo nero di Norcia
- Cuori ricotta e noci con crema di latte, pistilli di zafferano, fiori di zucca e pistacchi
- Ravioli di farro con ricotta e noci, con ragù bianco di vitella e pesto al basilico
- Scrigni cacio e pepe con guanciale croccante e pomodorini canditi
- Chicche di patate con funghi porcini e tartufo nero di Norcia

*Servizio all'inglese*  
+ *Servizio Impiattato Gourmet: € 8 (i.e.) p.p.*



## *Le nostre alternative*

### **I nostri Secondi**

#### *MARE*

Turbante di spigola/rombo con mazzancolla  
Filetto di orata/ branzino in crosta di zucchini  
Filetto di rombo in crosta di patate  
Filetto di orata / branzino in crosta tricolore di verdure  
Trancio di salmone ai frutti di mare con pomodorini datterini  
rombo con panatura agli agrumi su coulis di datterini gialli

#### *TERRA*

Reale di manzo brasato al Montepulciano  
Filetto di cinta senese in crosta con salsa alle erbe aromatiche  
Faraona farcita alle mandorle in salsa all'arancia  
Filetto di cinta senese farcito ai pistacchi con salsa di mirtillo  
Guanciola di vitello brasata alle erbe aromatiche  
Pancia di vitella porchettata  
Stracotto di manzo in riduzione al Cesanese

### **I nostri Contorni**

Sformatino di patate e funghi porcini  
Patate al forno sabbiate  
Patate al forno con olive di Gaeta e pachino  
Castelletto di verdure gratinate  
Insalatina di finocchi agli agrumi  
Sformatino di scarola con pinoli  
Tortino di zucchini  
Caponata di verdure mediterranee

*Servizio all'inglese*  
+ *Servizio Impiattato Gourmet: € 8 (i.e.) p.p.*