



Pranzo di Ferragosto

2017



Menù proposto a € 70,00

sono esclusi spumanti e champagne

L'Antipasto

Burrata su gelatina di peperone rosso e giallo,
pomodoro fresco e confit, olive, basilico
e perle d'acqua di pomodoro

Culaccia stagionata 30 mesi

Melanzane sott'olio della casa

La Seconda Portata

Petto di faraona cotto in morbidezza
con pesche caramellate al brandy italiano

Patate al forno
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

I Primi Piatti

Risotto mantecato al limone con tartare di
verdure fresche e pomodorini di Sicilia confit

Ravioli d'anatra su crema di fave
e pecorino toscano dolce

Il Dolce

Zuppetta di melone
con sorbetto all'erba limoncina

I Vini

La Pezza Vino frizzante bianco IGT 2015 – Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente
Gutturnio fermo Orbus 2015 - Val Nure (PC) – Az. Agr. I Perinelli

Magia Bianca* Malvasia frizzante dell'Emilia IGT 2016 – Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente

(eccellenza piacentina segnalata dalla guida "Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2016-2017")

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)

Pane e focaccia della casa*

**Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)*

La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 — sapiazz@libero.it