

Menù Primavera Estate

MM

Molino
Marco

Il Buffet del Molino

Tagliere con salumi della casa
Selezione di formaggi al taglio con miele
Insalata russa
Misticanze di stagione
Carpaccio rucola e grana
Vitello tonnato
Zucchine marinate al balsamico
Sformatini con verdure
Quiche
E poi.... fantasie dello chef

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) Riso speck, mela robiola e rosmarino
- (1) Riso Gamberi prosecco e limone
- (1) Riso alla barbabietola, robiola e scaglie di Pecorino
- (1) Risotto pistilli zafferano e guancialetto croccante
- (1) Riso con nocciole Piemonte, salsa al Parmigiano e polvere di liquirizia

- (2) Ravioli di magro su crema di straciatella e pomodorini confit
- (2) Mezzo pacchero alla mediterranea con pescatrice e capperi
- (2) Tortelli al crudo con dadolata di zucchine
- (2) Lasagne burrata e verdure fresche dell'orto

Un secondo di Carne

- (3) Tagliata di manzo rucola e grana
- (3) Sottofesa di vitello a lenta cottura glassata al Traminer
- (3) Petto d'anatra aromatizzato all'arancia
- (3) Cosciotto di maiale al forno alle erbe aromatiche

Buffet di dolci

€ 35,00 a persona (vini e caffè esclusi)

Note (1)-(2)-(3): a scelta della casa in base alla disponibilità delle materie prime