



**Molino
Marco**



Note (1) e (2) e (3) A scelta della casa in base alla disponibilità di materie prime e in base alla fantasia dello chef con possibilità di Variazione anche negli antipasti

Prezzo a persona € 28,00 (vini e caffè esclusi)

Vino della casa € 10,00 a bottiglia (oppure carta vini)

-In vigore dal 01.10.2020-

Il nostro Menù Primavera/Estate

Antipasti della casa

Il Buffet del Molino

- Tagliere con salumi della casa*
- Selezione di formaggi al taglio con miele*
- Zucchine marinate al balsamico*
- Misticanze di stagione*
- Vitello tonnato*
- Carpaccio rucola e grana*
- Frittatine di verdure*
- Quiche e poi...*
- Fantasie dello chef*

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) *Risotto gamberi e fragole (o zucchine)*
- (1) *Riso speck mela robbiola e rosmarino*
- (1) *Risotto asparagi e zafferano*
- (1) *Risotto alle ortiche su crema di stracchino*
- (1) *Riso sfumato al Traminer e lime*
- (2) *Lasagnette con melanzane e burrata*
- (2) *Pappardelle all'uovo alle verdure croccanti*
- (2) *Crespelle Canova (cotte e formaggio)*
- (2) *Chicche di patate con pachino, pescatrice ed emulsione di basilico*
- (2) *Fortelli ricotta e spinaci al profumo di limone*

Un secondo di Carne

- (3) *Tagliata di manzo rucola e grana*
- (3) *Arrosto di vitello glassato al forno*
- (3) *Supreme di tacchino al peperone dolce*
- (3) *Bocconcini estivi di pollo alle erbe aromatiche sfumati al limone e vino bianco*
- (3) *Straccetti di manzo al balsamico con peperoni*
- (3) *Costine di maiale a lenta cottura con demi-glacé al rosmarino*

Buffet di dolci