



**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 € 25,00 (vini e caffè esclusi)

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

- 2018 -

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) Tortelli 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