

## ... la semplicità dell'eleganza

*Per i periodi di Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua  
e per il giorno di San Valentino  
proponiamo*

*Serate a tema (su prenotazione):*

*Caviale  
Crostacei  
Foie Gras  
Tartufo  
Il pesce di mare*

### **Proposta 1**

**Piccolo benvenuto**

◆◆◆

**Terrina di foie gras d'Oca con pan brioches**  
piccole misticanze e composta di pomodori  
alla vaniglia

◆◆◆

**Risotto Carnaroli**

Mantecato al parmigiano, tartufo e timo

◆◆◆

**Divinità di vitellino "Bio"**

guancetta cotta a bassa temperatura  
aromatizzata al tartufo nero,  
crema di patate nostrane mantecata al burro  
salato,  
salsa in riduzione di aceto balsamico di  
Modena "Riserva Ferioli"

◆◆◆

**Variazione al caffè in coppa Martini**

g salsa in riduzione di aceto balsamico di  
Modena "Riserva Ferioli"

◆◆◆

*Biscottini fatti in casa*

*Caffè in Moka*

*Grappa del Giacomino*

*Vino bianco e rosso adatto al menu*

*(scelto per voi dal patron Maffei*

*Giacomino)*

### **Proposta 2**

**Piccolo benvenuto**

◆◆◆

**Astice scottato**

su crema di cannellini  
e olio aromatico

◆◆◆

**Pianola di Ravioli di Mare**

salsa di crostacei, scorzetta di limone,  
fili di peperoncino dolce,  
pinoli tostiti e aneto fresco

◆◆◆

**Scorfano con il suo intingolo**

carciofi e olive Taggiasche

◆◆◆

**Fonduta di cioccolato "Amedei"**

con spiedini di frutta

◆◆◆

*Biscottini fatti in casa*

*Caffè in Moka*

*Grappa del Giacomino*

*Vino bianco e rosso adatto al menu*

*(scelto per voi dal patron Maffei*

*Giacomino)*

