

# Santa Pasqua

16 Aprile 2017

## Stregato dalla Luna Lunae

Asparago violetto d'Albenga, mimosa d'uovo e cialda di Parmigiano

Terrina di vitello con spuma di fave  
ed olio Castellana

## Già Fontanafredda

Risotto vialone nano al luppolo e legumi di primavera  
con scaglie di "fegato grasso d'anatra"

Montefalco rosso Bocale  
Capretto dei monti Lariani in casseruola alle aromatiche

o

Trancio di gallinella del Mediterraneo  
con taccole e agretto

Crema di pistacchi in sfoglia al fondete Valrhona

La colomba al moscato dei vignaioli di Santo Stefano

Il menù è comprensivo di aperitivo, acqua e caffè.

Euro 75 a persona per chi gradisce la nostra selezione di vini,  
Euro 60 a persona e un'attenta carta dei vini per gli altri.



*Ristorante  
Il Grillo*

# Aprile

## Antipasti

Sformato di radicchio tardivo in foglia di lattuga con fonduta al parmigiano <sup>7,3</sup>	18,00
Tartare di salmone marinato all'arancia con salsa allo yogurt e cialda di saraceno <sup>4,7</sup>	20,00
Frittatina alle erbe aromatiche e aceto balsamico Giusti <sup>3,7</sup>	16,00
Insalata di gamberi, finocchi e arance tarocco rosse <sup>2</sup>	20,00
I salumi dell'antica corte Pallavicina e i sott'oli del Salento	20,00
Tonno di coniglio all'aceto balsamico	18,00

## Primi piatti

Agnolotti al burro e salvia <sup>1,3,7</sup>	18,00
Cappelletti in brodo di gallina e bue <sup>1,3,7</sup>	17,00
Pappardelle al ragout d'anatra e verdure <sup>1,3,7,9</sup>	17,00
Risotto ai carciofi <sup>7</sup>	17,00
Tagliolini ai missoltini <sup>1,3,4,7</sup>	16,00
Tortelli di grano saraceno con ricotta, erbe e noci <sup>1,3,7,8</sup>	17,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts  
6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard  
11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs  
\* Ingrediente abbattuto/frozen



*Ristorante  
Il Grillo*

# Aprile

## Le carni

Faraona all uva nera e malvasia <sub>7</sub>	18,00
Cubotto di controfiletto all'aceto balsamico e capperi <sub>7</sub>	24,00
Tartare di bue al timo e pepe del Madagascar	22,00
Carrè di agnello in crosta di mais e zenzero <sub>7, 8</sub>	24,00
Ganassino di manzo al Nebbiolo , con polenta e purea di cipolle rosse <sub>7</sub>	22,00

## Il pesce

Bianco di ombrina ai carciofi <sub>4</sub>	22,00
Baccalà in umido con porri e uva sultanina <sub>4</sub>	18,00
Piccola selezione di formaggi	12,00
Selezione di formaggi	19,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts  
6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard  
11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs  
\* Ingrediente abbattuto/frozen



*Ristorante  
Il Grillo*

# Aprile

## I dessert

Timballo di ananas e renette con vellutata al limone <sub>7</sub>	10,00
Sorbetto agli agrumi	7,00
Tarte tatin di mele con gelato allo zenzero <sub>1, 3, 7</sub>	10,00
Spuma di yogurt con frutti di bosco <sub>7, 3</sub>	8,00
Semifreddo alla vaniglia con coulis al fondente <sub>7, 3</sub>	8,00
Bunet (amaretti e cacao) <sub>7, 1, 3</sub>	9,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts  
6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard  
11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs  
\* Ingrediente abbattuto/frozen



*Ristorante  
Il Grillo*