

## Agosto 2018

Melanzana al vapore con guazzetto pomodoro giallo e quenelle di ricotta alla maggiorana e frisella sbriciolata 1,7	16,00
Insalata di polpo con patate, avocado e crudo di porcini 4	20,00
Tonno di coniglio con piccola dadolata di zucchine e carote e riduzione di aceto balsamico di Modena	18,00
Tartare di ricciola marinata con latte di cocco e frutto della passione, e servita con dadolata di ravanelli, cetrioli e zenzero 4,9*	18,00
Salame cresponetto e culatello "spigaroli" con fichi 1	18,00



*Restaurant  
Il Grillo*

# Agosto 2018

Agnolotti al burro e salvia 1,3,7*	18,00
Riso carnaroli allo zafferano finferli 7	20,00
Ravioli di pasta al cacao, cacio e pepe su passatina di fave e pecorino 1,3,7	18,00
Tagliatella ai funghi porcini e scaglie di parmigiano 1,3,7	18,00
Torchietti di frumento e canapa sativa con sugo di datterini, cozze e vongole veraci 1,4,11	20,00
Cappelletti in brodo di manzo e gallina 1,3,7*	18,00



*Ristorante  
Il Grillo*

# Agosto 2018

Tartare di manzo profumata al timo con spaghetti di zucchini e carote alla soia 6	22,00
Involtini vegetariani alla milanese con insalata di legumi 1,3,7	20,00
Suprema di pollastrella ripiena allo zincarlin e funghi porcini e patate viola 7	20,00
Costolette di agnello con panura alla camomilla, con cous cous alle verdure e pesto di menta 8,1	24,00
Rana pescatrice al gratin di patate, rucola, olive e capperi 4	25,00
Salmerino con crema di piselli al latte di soia, fave e panna acida allo zafferano 4,6	24,00
Piccola selezione di formaggi 7	12,00
Selezione di formaggi 7	19,00

## I dessert

Cheese cake con coulis di lamponi e cioccolato 1,3,7	9,00
Caffé e latte con bis-cocco 3,7,8	9,00
Spuma di yogurt con fragole e crumble alle mandorle 1,7,8	9,00
Semifreddo al single malt con frutta secca 1,3,7,8	12,00
Tiramisù tropicale 1,3,7	10,00

