

# **La Cucina**

## **ANTIPASTI**

### **Insalatina di Champignon con rucola e limone**

Button mushroom and rocket salad with lemon vinaigrette

### **Toetino di formaggio con petali di speck tirolese e caramello al balsamico**

Baked fontina timbale with black forest ham and balsamic reduction

### **Carpaccio di polipo con pomodorini, lime e menta**

Octopus Carpaccio with cherry tomato and lime dressing

## **PRIMI PIATTI-PASTA AND RISOTTO**

### **Ravioli di ricotta e pomodoro sec con salsa gorgonzola**

Sun dried tomato and ricotta ravioli tossed in gorgonzola sauce

### **Risotto con gamberetti ad Asparagi**

Risotto with prawn and asparagus

### **Gnocchi al forno con salsa arrabbiata**

Baked semolina gnocchi with arrabbiata sauce

## **SECONDI PIATTI—MAIN COURSE**

### **Lombo di maiale in crosta di pane con spugnole e patate fritte**

Pork loin roulade with morel sauce and fried potatoes

### **Filetto di branzino con pate di melanzane gratinato al pecorino servitor con verdure al burro**

Oven baked sea bass with eggplant tapenade and garlic baked potatoes

### **Tortino di funghi e polenta con formaggio e salsa alla mediterranea**

Oven baked polenta with porcini, gorgonzola and Mediterranean sauce

### **Asparagi alla parmigiana con funghi misti**

Asparagus with parmesan cheese, wild mushroom and lemon butter sauce

## **DESSERT**

### **Tarta-tin di mele con salsa alle fragole**

Apple cake with strawberry sauce

### **Tiramisu**

Mascarpone cheese cake