

Gardenia

ANTIPASTI

Crudo di parma 18 mesi

Coppa piacentina

Salame nostrano

Sformatini di patate e fontina

Budini di zucchine con fonduta al parmigiano

Spiedini di capesante e uva sfumati all'assenzio

Calamari ripieni con code di gambero e piselli

Tartar di tonno con salsa di soya e wasabi

PRIMI PIATTI

Risotto con funghi porcini

Gnocchi di castagne con vongole e capesante e vellutata di spinaci

SECONDI PIATTI

Scamone di vitello biondo piemontese sanato con funghi porcini e roero

Sorbetto al limone

Trancio di spada alla livornese

DESSERT

Macedonia di frutta fresca

Torta

Acqua vino e caffè (da scegliere dalla nostra cantina)