

Menu

*Chef
Seamus
de Pentheny
O'Kelly*

Stuzzichini

Crostini assortiti per accompagnare la degustazione dei vini

Antipasti

Soufflé al Pecorino o ai frutti di mare
Insalata con prosciutto croccante e farro
Mousse di verdure con salsa di pomodori freschi
Fiori di zucca farciti e serviti con una salsa di dragoncello e limone

Pasta

Conchiglie giganti ai quattro formaggi
Crespelle di ricotta ed erbe aromatiche
Malfatti al tartufo
Fusilli al sugo d'anatra e finocchio selvatico

Risotti

Risotto al pepe verde e Vin Santo
Risotto ai funghi porcini
Risotto afrodisiaco di fragole e Chianti
Risotto ai frutti di mare

Secondi piatti

Stinco di vitello al forno con verdure
Costolette d'agnello al rosmarino
Anatra all'Arancia alla Senese
Pesce del giorno

Dolci

Semifreddo di mandorle e uvetta
Tiramisù di Seamus
Crème brûlée
Soufflé al limone