
MENU degustazione

TERRA

€59

Carpaccio di Manzo alla Cipriani (1, 3, 4, 12)

scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne" accompagnato da salsa "Cipriani"

Risotto alle erbe spontanee di stagione (7, 9, 12)

mantecato con "Castelmagno"

Costolette di agnello "cbt" in crosta di nocciole (8)

accompagnato da millefoglie di patate e asparigi grigliati

Dolce della villa a scelta del cliente

MARE

€59

Viennetta di Baccalà mantecato (4, 14)

con polenta fritta

Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9)

Trancio di branzino grigliato (4)

colorato al plancton, accompagnato da insalata di friggitelli e carotine baby

Dolce della villa a scelta del cliente

MENU degustazione

VEGETARIANO

€49

Frittelle di cipollotti e patate (6, 12)

accompagnato da mayonese al basilico

Caserecce alla trapanese (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10)

Insalata primavera (8, 12)

spinacino, cuore di cappuccio, datterini gialli,
topinambur in agrodolce, fragole, avocado, ceci
neri, noci brasiliane e semi di girasole

Dolce della villa a scelta del cliente

i menu degustazione includono il coperto, le bevande sono escluse.

APERITIVO con cicchetti

€22