

**Base Carne**

40 € a persona  
incluse le bevande

**l'antipasto**

carne salada su letto di rucola al balsamico  
con scaglette di parmigiano

**primo piatto**

lunghetti con battuto di carni bianche , verdure brasate  
e pomodorino naomi fresco

**secondo piatto**

entrecote di manzo alla griglia con misticanza croccante  
e patate al rosmarino

**dessert**

il mascarpone al rum con pasta margherita al caffè

**Base Pesce**

40 € a persona  
incluse le bevande

**l'antipasto**

salmone e pesce spada marinato all'aneto e coriandolo  
con gamberoni al vapore e salsa piccante teatro verdi

**primo piatto**

garganelli al salmone affumicato crema di Sanmarzano e caviale

**Secondo Piatto**

filetto di branzino in crosta di patate  
con salsa di poveracce al timo e tuille di verdure

**Dessert**

semifreddo al limone e fragola su crema inglese e frutti di bosco

**Base Vegetariano**

40 € a persona  
incluse le bevande

**l'antipasto**

strudel di spinaci ed erbe al taleggio  
su crema di pomodorino al basilico

**Primo Piatto**

triangoli ai funghi porcini padellati  
con burro montato e foglioline di salvia

**Secondo Piatto**

il vegetariano teatro verdi con verdure alla griglia  
carciofo alla giudia e scamorza alla piastra

**Dessert**

cupola di zuppa inglese classica