



M E N U

Benvenuto dello Chef

Aperitivo di benvenuto accompagnato da amuse-bouche dello chef

Antipasti

Tonno marinato su crema di avocado

Polpo cotto a bassa temperatura su vellutata di carciofi

Insalata di salmone con finocchio e arancia

Arancino di fave e cicoria

Crepes farcite con carne e funghi, ricoperte da crema di asparagi

Primi Piatti

*Risotto all'acqua di cozze, con tagliatelle di seppia e
gamberi rossi al profumo di limone*

*Ravioli ripieni di bufala, serviti con sugo di pomodorini, funghi
cardoncelli e una spolverata di ricotta salata*

Secondi Piatti

*Cosciotto d'agnello con il suo fondo, accompagnato da crema di
carote al rafano e crauti in agrodolce*

Dessert

Foresta Nera rivisitata, con gelato artigianale alla vaniglia

Alla Mezzanotte

Tradizionali lenticchie e zampone

Bevande Incluse

Vini selezionati dalla nostra cantina

Acqua, caffè e bollicine per il brindisi

Prezzo
per persona: €130

STANO
trattoria