

SALAMENSA⁺

TUTTO A VISTA

**proposte menù
2024**

menù mare. 53 € per persona

Polpo su crema di patate con olive Taggiasche e verdure croccanti

Risotto Acquerello al limone con tartare di gambero rosso

Rotolo di branzino su patata schiacciata e verdure di stagione

Gelato al fior di latte mantecato al momento, meringa francese e cioccolato calda.

Caffè

Acqua Naturale e Frizzante

**Vino a scelta tra Francois Montand Brut o Lugana Famiglia Olivini
(una bottiglia ogni 3 persone)**

menù terra. 48 € per persona

Crudo di Langhirano Sant'Ilario 30 mesi

Rosa salata sfogliata calda

Senapata di Pere fatta in casa

Risotto agli asparagi e crema di zafferano o barbabietola con fonduta di taleggio

Tagliata di manzo accompagnata con patate

Gelato al fior di latte mantecato al momento, meringa francese e cioccolata calda.

Caffè

Acqua Naturale e Frizzante

Vino a scelta tra Francois Montand Brut o Anima Umbra Umbria Rosso IGT

(una bottiglia ogni 3 persone)

menù apericena. 25€ per persona **minimo 2 persone**

Tagliere di Salumi e Formaggi

Senapata di Pere fatta in casa

Pizza al piatto ricetta tradizionale Margherita

Porzione di patatine fritte

Birra Baladin formato Teku (0,35cl) / Spritz / Bicchiere di vino a scelta tra Francois

Montand Brut e Lugana Famiglia Olivini

Caffè

Acqua Naturale e Frizzante

menù degustazione.

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

55 € per persona
minimo 8 persone

Degustazione di Salumi

Degustazione di Formaggi

Rosa Salata

Senapata di Pere fatta in casa

Verdure di stagione

Pizza Gourmet con Acciughe del Cantabrico

Pizza Gourmet con Crudo di Parma Sant'Ilario 30 mesi

Pizza al piatto ricetta tradizionale Margherita

Risotto Acquerello al limone con tartare di gambero rosso

Fritto Misto di pesce

Tagliata di manzo accompagnata con patate

Gelato al fior di latte mantecato al momento, meringa

francese e cioccolata calda

Caffè

Acqua Naturale e Frizzante

Vino a scelta tra

Francois Montand Brut

o Anima Umbra Umbria Rosso IGT

(una bottiglia ogni 3 persone)



SALAMENSA⁺

TUTTO A VISTA

contatti:

+ 39 331 380 0475

+ 39 339 279 3669

laura.martani@daldossogroup.it

ambra.martani@daldossogroup.it