

# Le Aperture Creative de La Delizia

Tortino di Polenta con Cuore di morbido Bitto al profumo di Tartufo Nero

Gamberi a Farfalla in crosta di Quinoa soffiata su Verdurine Julienne al timo Fresco

Polpo scottato, Lenticchie di Norcia, Zucca mantovana, Finocchi marinati, profumo di Arancia

Cre moso Baccalà alla Vicentina, Millefoglie di Cardì al Gratin con riduzione allo Champagne

Involtino di Cavolo Verza, manzo stufato al Valcalepio rosso, Culis di pomodoro ramato

Culatello DOP Insalata di carciofi freschi al profumo di Clementine e Balsamico Modenese

Gran Selezione di Salumi tipici

Gran Selezione di Formaggi tipici

## I Primi Sfiziosi

Zuppa d'Inverno con porro Dorato, Crostini Integrali e ciuffi di Caprino

Gli "Gnudi" di Zucca Mantovana au Gratin, la sua Vellutata, profumo di Finocchietto, Pinoli Maremmani Tostati

"Mezzelune all'Ampezzana", Burro d'Alpeggio chiarificato e Pesto Rosso

Pappardella fatta in Casa con Bocconcini di Tenero Piccione in Salmi

Speciale Risotto "Acquerello", Langostinos flambati al Courvoisier e Petali di Carciofo d'Arborea

Raviolotti di Agnello la sua Demi-Glace al Bordeaux e Nocciole d'Alba Tostate

Il "Casoncello" i Classici Casoncelli alla Bergamasca fatti in Casa

Linguine alle Vongole Veraci dei Nostri Mari, Bottarga di MugGINE

Spaghettoni trafileti al Bronzo al Pomodoro fresco, Basilico Ligure e Olio Evo

*Su richiesta sono disponibili tipi di Pasta alternativa con farina di Mais, Farro e Riso-Mais*

## I Secondi Intriganti

Scottata di Tonno Rosso "Pinna Blu" alla Piastra, timballo di Quinoa e Millepois di Verdurine

Trancio di Ricciola in crosta croccante di pasta Fillo, Carciofi arrosto alla Menta, petali di Zucca Mantovana

Tournedos di Maialino da Latte sfumato al Barolo; Tortino caldo di Patate Rosse del Colfiorito al Rosmarino

Tenere Guancette al Valcalepio cotte a Bassa Temperatura con polenta Rustica di Storo

Branzino selvatico al Gusto., al Sale, alla Griglia o alla Mediterranea

Filettino di Pollo in Crosta di pane alle Erbe Provenzali su medaglioni di Zucca Violina arrosto riduzione allo Chardonnay

Tagliata di Manzo delle Nostre Valli al Rosmarino con Primizie di Stagione Grigliate

Orecchia di Elefante alla Milanese con Insalata di Pomodori al Basilico

Filetto di Manzo New York Style con Patata al cartoccio, Erba cipollina, Panna acida o Pancettina Dorata

## Le Nostre Insalate & i Contorni

"Antiossidante"

Spinaci Novelli, Sencino, Avocado, Nocciole, Kale, Bacche di Goji, Mirtilli, Polpello rosa, Semi di Zucca e Dressing agli Agrumi

Insalatona "Niçoise"

Insalata mista, Tonno fresco all'Olio Extravergine di Oliva, Uova Sode, Olive Pomodorini, Cetrioli e anelli di Cipolla

"Nordica"

Insalata Verde Iceberg, Salmone all'Aneto marinato da Noi, Finocchio, Spicchi di arancia e Riccioli di Burro

La Classica "Caesar Salad", Lattuga romana, Pollo grigliato, Bacon, Parmigiano 24 mesi e Croutons

Insalata verde o mista in Foglia

Patate saltate con Olio d'Oliva EVO

Verdure miste alla Griglia

Fantasia di Carciofi...

## I Dolci Curiosi

Tiepida Tarte Tatin di Mele, Crema inglese alla Cannella

Incanto Vegano al Cioccolato Dark , Agrumi Caramellati

Pecan Pié con Noci Pecan, cremoso Gelato al Fior di Latte, sciroppo d'Acero

Brownie al cioccolato Fondente, Granella di nocciole e Geleé ai Frutti di Stagione

Crème Brulée alla Vaniglia del Madagascar , Frutti di Bosco

Il Nostro Tiramisù espresso con Savoiaardi fatti in Casa, Crema al Caffé

Sorbetti della Casa... ai Frutti di Stagione

Tagliata di Frutta fresca di Stagione