

VOCE

IN GIARDINO

Giacinto Giacomini
INCONTRIAMOCI
DA VOCE IN GIARDINO

Antipasti

Uovo di fattoria morbido con crema di legumi e spinacini
Soft farm egg with pureed legumes and spinach

Cremoso di melanzana viola, pomodori datterino, capperi di Pantelleria
al profumo di vaniglia e erbe del Giardino di Alessandro
*Creamy aubergines with cherry tomatoes, vanilla-scented capers from Pantelleria
and herbs from the Garden of Alessandro Manzoni*

—

Primi

Pasta mista con cozze, patate e pomodorini
Mixed pasta with mussels, potatoes and cherry tomatoes

Risotto Gran Riserva Carnaroli 'cacio e pepe' con sugo d'arrosto
Risotto Gran Riserva (Carnaroli variety) 'cacio e pepe' with roast beef sauce

—

Secondi

Petto di pollo gratinato con zucchine e lime
Chicken breast au gratin with zucchini and lime

Calamaro del Mar Ligure alla plancia con limone
Grilled squid from the Ligurian Sea with lemon

—

Dessert

Crème brûlée allo zenzero con gelato alla vaniglia
Ginger crème brûlée with vanilla ice cream

Stecco Fior di Panna con cioccolato rosa e scaglie di cioccolato bianco
Stecco Fior di panna with Ruby chocolate and white chocolate flakes

Tartelletta alle fragole
Strawberry tartlet

Menu 2 portate | 2 course menu € 40*

Menu 2 portate + dolce o frutta | 2 course menu + dessert or fruit € 50*

Menu 3 portate | 3 course menu € 70

Menu 4 portate | 4 course menu € 85

Menu bambini: primo, secondo con contorno | *Children menu: first course, main course with side dish* € 35

*Menu valido esclusivamente per il business lunch, da lunedì a venerdì.

**Menu valid exclusively for business lunch, Monday to Friday.*