



Gli Antipasti

*Panino di bufala ai semi di sesamo, imbottito con verdure grill
su emulsione di pomodoro e prezzemolo*

Sformatino di asparagi, gamberi e crema zafferano

*“Salame” di Lavarello e mandorle su misticanza
e aceto di lamponi in agrodolce*

Tartare di filetto di manzo condito all'acqua frizzante

Tortino a strati di carciofi, daikon e carote con salsa rucola

Primi piatti

*Riso carnaroli mantecato al Parmigiano, gocce di pomodoro e
stracciatella*

Tonnarelli cacio, pepe e fiori di zucca

*Paccheri di Gragnano con Salmone, pachino e fave su crema di
carote*

Gnocchetti sardi, salsiccia, zafferano e finocchietto

Pipe con ragout di Polpo, San marzano e olive taggiasche



Il pesce

Luccio Perca, melanzane in crema e non, con basilico

Filetto di pesce Persico alla salvia, riso rosso e piselli

Spigola e mozzarella di bufala a strati in gratin di pane alle Erbe

La carne

*Carrè di Agnello alla menta,
vellutata di zucchine, cous cous e olive infornate*

*Controfiletto di manzo,
crema di rucola, sfoglie di Parmigiano e patate al rosmarino*

Formaggi assortiti con composte e miele

info@hotelristorantesancarlo.it

Tel.0322-45315

www.hotelristorantesancarlo.it

fax 0322-242357