



Ferragosto 2021

Menu di Carne

*Aperitivo di Benvenuto
con Bollicine o Analcolico*

ANTIPASTI:

*Foglie di Prosciutto Crudo di Langhirano 24 Mesi
con Ricciolo di Melone*

*Bresaola della Valtellina
con Rucola Selvatica e Scaglie di Grana Padano*

*Bocconcino di Bufala Campana
con Pachino e Basilico Fresco*

PRIMI:

*Riso Carnaroli Sfumato al Barolo
con Funghi Porcini e Salsiccia a Punta di Coltello*

*Millefoglie dello Chef con Carciofo Spina
di Sardegna e Crema di Castelmagno*

SECONDI:

*Carrè di Vitello al Gewürztraminer
con Caponatina di Stagione Servito
con Patate di Calabria Dorate al Rosmarino*

DOLCE:

*Sorbetto al Limone di Sorrento
Meringata con Gocce di Frutti di Bosco*

49 € A PERSONA

INCLUSO: *acqua minerale a volontà,
una bottiglia di vino ogni 3 persone
a scelta tra Falanghina - Prosecco - Chianti,
Caffè e Digestivo*

Prenotazioni entro
il 13 Agosto

al numero:

02.27302337

info@ristoranteciak.com

**Possibilità
di altro Menu
a Base di Pesce**

