

Le nostre proposte per iniziare

. Fiori di zuccina ripieni di ricotta, patate e squacquerone su dadolata di verdure di stagione

. Tris di crudità di mare:

Tartare di Salmone con mela verde e lime ; Tartare di Ricciola con menta e ribes ; Tartare di Tonno con sedano e passion fruits

. Tris di crostacei crudi (Gambero rosso di Mazara, Scampi Norvegia e Mazzancolle)

. Crudo di mare (Tris di tartare , Crostacei e Ostriche Cadorette)

. Capesante gratinate con panure di pistacchi ed insalatina di asparagi bianchi e verdi

- . *Polpo cotto a bassa temperatura con crema di piselli, cubo di patate dolci e finocchio croccante*

- . *Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane caldo*

- . *Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta*

- . *Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 c.a.) con mostarde in abbinamento*

- . *Battuta di Angus condita con crumble di nocciole e scaglie di pecorino (gr. 120 c.a.)*

Du Schei

Continuiamo con . . .

*. Tortello Du Schei ripieno di formaggio erborinato
d'Ambert, con riduzione di Recioto e granella di noci*

. Spaghettoni con scampi alla Busara

*. Maccheroncini fatti in casa con ragù di melanzane, pistacchi
e guancialetto croccante*

. Tagliolini fatti in casa con granceola, porri e zeste di limone

. *Risotto con gamberoni, mela verde e prosecco (Min. 2
Persone)*

. *“Verona incontra Sorrento” ...*

. *Bigoli fatti in casa con pomodoro su crema di mozzarella di
bufala*

. *Gnocchi di patate fatti in casa con vongole ed asparagi verdi*

Du Schei

Per proseguire con . . .

*. Tonno scottato in crosta di anacardi, con broccolo
romanesco, cipolla rossa caramellata e maionese di soia*

*. Coda di Rospo su crumble di alici, crema di asparagi e tortino
cous-cous di verdure*

*. Calamaro gratinato ripieno di branzino e ricotta in guazzetto
di vongole veraci*

*. Lombatina di Agnello glassato al caffè e arancia, con
cipollotto e indivia belga*

. Guancetta di manzo all' Amarone con purè di patate

(gr. 200 c.a.)

. Filetto di Angus alla griglia

(gr. 200 c.a.)

*. Maialino cotto a bassa temperatura in manto di pancetta
affumicata e demiglaces al limone e flan di zucchini*

(gr. 200 c.a.)

Du Schei

Se gradite i contorni, ecco le proposte

. Insalata mista di stagione

. Piatto di verdure cotte di stagione

. Patate al forno

Il pane è fatto da noi

Du Schei

Le Nostre Golosità

. Millefoglie con crema pasticcera leggera e tronchetti di

. Torrone gelato con salsa di fragole

*. Cheese cake in due strati con gelè di fragole e salsa
ai frutti di bosco*

. Bavarese tiramisù con sciroppo al Grand Marnier

. Creme brulé con cioccolato bianco e passion fruits

. Tortino soffice di mele con salsa inglese e frutti di bosco

. Macedonia fresca di stagione

