

*Du Schei*

*Le nostre proposte per iniziare*

*. Fiori di zuccolina ripieni di ricotta, patate e stracchino, su dadolata di verdure di stagione*

*. Tris di crudità di mare:*

*Tartare di Salmone con cetriolo ed erba cipollina*

*Tartare di Dentice con pesca e menta*

*Tartare di Tonno con mela verde e pepe di sichuan*

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

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

*. Noci di Capasanta e gamberi dorati, su riso rosso e mousse di avocado, zenzero e lime*

*. Polpo arrostito su crema di burrata, spinaci novelli e crumble di taralli*

*. Insalata tiepida di mare alla catalana e verde di sedano*

*. 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 ca) con  
mostarde in abbinamento*

*. Battuta di Angus condita con cetriolo, scalogno e fiori di capperi*

*Du Schei*

*Continuiamo con . . .*

*. Tortelli Du Schei ripieni di melanzane tostate e ricotta con pinoli e  
sciropo senapato all'ananas*

*. Spaghetti con sugo di Gallinella di mare e bottarga di muggine*

*. Risotto con pesto di basilico, burrata e pomodorino confit (Min. 2  
Persone)*

*. Maccheroncino di grano saraceno fatto in casa con capesante, panna  
vegetale, pomodorino confit e granella di pistacchi*

. *Tagliolini fatti in casa tartufo fresco, scorzone della Lessinia*

. *“Verona incontra Sorrento”...*

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

. *Zuppetta di pesce , molluschi e crostacei ( Scorfano, coda di rospo, calamaro, seppia, gamberone, scampo e vongole) e crostini di pane*

*Du Schei*

*Per proseguire con . . .*

*. Tonno scottato in crosta di sesamo bianco e nero, crema di melanzane,  
riduzione di aceto di lamponi e carotine*

*. Coda di rospo su patate al lemongrass e crema di lattuga*

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

*. Gratin di seppie, calamari e gamberoni con salsa dolce piccante*

*. Medaglione di Vitello cotto a bassa temperatura con scaglie di tartufo fresco,  
chutney di mele e cipolla, con verdure di stagione*

*. Filetto di Angus alla griglia con salsa bernese*

*(gr. 200 e.a.)*

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

*(gr. 200 e.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*

*. Pavlova con crema pasticcera al cioccolato bianco e frutti di bosco*

*. Torrone gelato con salsa di fragole*

*. Cheese cake in due strati con gelè di fragole*

*. Tiramisù*

*. Zuppetta al limone con gelato al basilico, fragole fresche e polline d'api*

*. Brisolona con grappa*

*. Macedonia fresca di stagione*



