

Gli Antipasti...

Crudo della Val Vigezzo leggermente affumicato con melone estivo e ananas

Insalatina di gamberoni, arance e avocado, salsa cocktail e uova di lompo

Tomino farcito con pere e speck avvolto in pasta fillo, misticanza e mostarda di arancia e zenzero

Tartare di salmone marinato agli agrumi, julienne di mele e sedano, fragola citronette al mango e

**SOTTO
SOPRA**

I Secondi Piatti...

**Frittura mista di pesce di lago con zucchine e i suoi fiori,
salsa tartara
salvia** **sorbetto al limone e**

**Scottadito di agnello alla griglia con flan alle verdure e
spinaci ,patate chips e
greco e menta** **salsa allo yoghurt**

**Sottofiletto di manzo Argentina in crosta di pepe verde,
graten di patate,
champignon salsa al Barolo** **sauté di**

**Suprema di branzino in mantello di patate e timo, salsa al
Chardonnay e** **caponatina di verdure estive**



Menu degustazione del Sottosopra

Benvenuto della cucina ...

**Tartare di salmone marinato agli agrumi, julienne di mele e
sedano, citronette al mango e
fragola**

**Maccheroncini al torchio mantecati al pesto di basilico con
crudo di gambero rosso Sicilia e gocce di
peperone arrostito**

**Suprema di branzino in mantello di patate e timo, salsa al
Chardonnay e caponatina di verdure estive**

**Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e campari,
cedro e menta, mango e rum**

Dessert a scelta dalla nostra carta

