

VIGILIA DI

... il menu di terra ...

Antipasti

Il Tagliere dei Molini €. 16,00

Cialda di parmigiano con crudità di carciofi, burratina affumicata, foglie di bresaola e riduzione di balsamico €. 14,00

Primi piatti

Tortellini in brodo €. 16,00

Risotto alla crema di zucca, con salsiccia, blu di capra, amaretti e caramello salato €. 12,00

Balanzoni alla crema di parmigiano con sbriciolata di noci €. 14,00

Secondi piatti

Grigliata mista della Corte con le sue verdure €. 20,00

Tagliata di filetto ai sali e pepi €. 25,00

Cotoletta alla petroniana €. 18,00

NATALE 2025

... il menu di mare ...

Antipasti

Insalatina tiepida di polipo, seppie, gamberi con orzo perlato e le sue verdure €. 16,00

Code di gamberi in panura con guacamole e maionese €. 18,00

Primi piatti

Passatelli asciutti al battuto di pesce spada, olive taggiasche capperi e pomodorini €. 18,00

Risotto allo zafferano, porcini e code di mazzancolle, €. 18,00

Piccolo sorbetto al limone

Secondi piatti

Filetto di spigola con rosti di patate su crema di zucca e riduzione di acciughe e pomodorini €. 25,0

Polpo alla piastra su crema di cannellini e polenta arrostita €. 19,00

Dessert

A scelta dalla nostra vetrina

<i>Gelato artigianale alla crema con amarene</i>	€. 7,00
<i>Salame al cioccolato con mousse di mascarpone</i>	€. 6,00
<i>Zabajone con panna montata</i>	€. 6,00
<i>Torta degli addobbi</i>	€. 7,00
<i>Budino di Minerbio agli amaretti e caramello</i>	€. 7,00
<i>Lo "Sferamisù"</i>	€. 8,00
<i>Tenerina al cioccolato con mousse di mascarpone</i>	€. 6,00

La Corte dei Molini

Il Menu della Vigilia

Coperto, servizio, pane €. 3,00

Acqua naturale e gasata ionizzata e microfiltrata €. 2.00