

# MENU LUNA

## APERITIVO DI BENVENUTO

*Ostriche in Ghiaccio*

*Fasolari in Ghiaccio*

*Cozze Pelose in Ghiaccio*

*Carpaccio di Spada con Vinaigrette al Lime*

*Ceviche di Ricciola con Salsa Causa*

## ANTIPASTI

*Tiradito di Polpo su Terra di Olive Taggiasche e*

*Riduzione al Pepe di Sarawak*

*Taglierino di Salumi e Formaggi con Miele e Cipolla*

*Rossa di Tropea*

*Roast Beef con Crema di Tonno e Fiore di Capperro*

*Mazzancolle alla Catalana*

## PRIMI

*Risotto Mantecato al Barolo con Crumble' di*

*Parmigiano 24 Mesi Doc e Tartufo*

*Paccherino con dadolata di Tonno Rosso, Olive*

*leccino, Datterino Confit e scaglie di Cacio Ricotta*

## SECONDI

*Entrecotte di Cuberol Naturale con Sale Marino e*

*Verdure in Salsa d'Ostrica*

*Grigliata di Crostacei con Riduzione al Limone*

*\*1 bottiglia di ACQUA ogni 2 persone \**

*\*1 bottiglia di VINO ogni 3 persone \**

*CAFFE'*

## COPRIEDIA E FIORI CENTROTAVOLA

*Info e Prenotazioni 02 90633339*

*Email [prenotazioni@ristorantelamangiatoia.com](mailto:prenotazioni@ristorantelamangiatoia.com)*

*Cascina Bentivoglio S.S. Paullese km 12 Paullo (MI)*

