



Il Ceppo nel darVi il benvenuto, Vi condurrà attraverso le sue proposte gastronomiche nella sua visione di alta cucina italiana, regalandoVi emozioni sofisticate e sensazioni uniche.

MENU' NOZZE 2021

Aperitivo di entrata, ovvero prosecco e aperitivo analcolico alla frutta e Sangria.

PER COMINCIARE

ANTIPASTI MISTI DEL CEPPPO OVVERO:

Tagliere di formaggi di capra e vaccino della fattoria

Tagliere di salumi misti nostrani con giardiniera

Brioscine salate con prosciutto crudo Marco D'Oggiono

Mozzarelline fresche con pomodorini pachino

Gamberetti in salsa cocktail

Macedonia di frutta esotica con triglie e crema al frutto della passione

Macedonia di finocchi, arance e mirtili con gamberi e calamaretti spillo

Tartare di salmone affumicato con olive e pomodorini Pachino

Salmone marinato all' aneto

Insalata Di Mare

Tartare Di Tonno

Tartare Di Spada

Tartare Di Manzo

Calzoncini pomodoro e mozzarella

Carpaccio di bresaola con pepe e grana

Insalata di polipo e patate

Salmone marinato all'aceto di mele

Insalata russa della casa

Crema di funghi porcini e castagne

Crema di carciofi con crostini all' Armagnac

Cappuccino con crema di funghi porcini, ricotta e brioches salate

.....

PRIMI PIATTI

Ravioli con radicchio e taleggio al burro e salvia.

Ravioli al brasato con ragù di cervo.

Ravioli ricotta e spinaci con crema di carciofi.

Ravioli integrali ripieni con gorgonzola e dadolata di pere.

Tagliolini all' arancia con ragù di anatra.

Risotto con funghi porcini della Valtellina e mirtilli della Vallespluga

Risotto con funghi porcini della Valtellina e Liquirizia.

Risotto con crema di pomodori e burrata.

Risotto Cartizze e Rosmarino

Risotto al Barolo e salsiccia.

Risotto con taleggio e aceto balsamico di Modena.

Risotto con asparagi e guanciaie.

Risotto al radicchio e taleggio.

Lasagnette verdi vegetariani con crema di zucca, spinacini e fonduta di taleggio

Lasagne al profumo di mare

Risotto alla pescatora

Linguine con vongole veraci e bottarga

Spaghetti con crema di basilico e gamberi rossi di Marzara

Tagliolini con cozze e vongole veraci e pomodorini Pachino

.....

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo in crosta di pistacchi con patate al forno.

Filetto di manzo in crosta di nocciole tortino di patate.

Filetto di manzo con pate' di vitello e crema di funghi porcini trifolati.

Maialino disossato alla birra a pezzetton

Maialino iberico da latte con patate e verdure grigliate.

Quaglia con foie gras e mostarda

Capriolo in salmì

Cinghiale al cioccolato

Filetto di branzino alla siciliana
Filietto di orata in crosta di sale
Filetto di orata in crosta di patate
Ombrina al forno porri e zucchine
Gamberoni sfumati al Brandy
Rombo chiodato con crema di Champagne
Rana pescatrice in crema di curry
Zuppetta di pesce di mare

.....

DOLCE TENTAZIONE

Selezioni di sorbetti artigianali (anche tra primo e secondo)
Sorbetto al limone, sorbetto alla mela verde,
sorbetto all' anguria, sorbetto al lampone e sorbetto al caramello salato

OFFERTE CON LOCATION AD USO ESCLUSIVO: MAX 60 POSTI AL COPERTO

Il menù completo di Aperitivo + 5 antipasti + 2 scelta di primi piatti + 2 scelte di secondi piatti + COPERTO, ACQUA E VINO DELLA CANTINA DEL CEPPO + dolci e' di € 70 a persona.

Il menù completo di Aperitivo + 10 antipasti + 2 scelta di primi piatti + 2 scelte di secondi piatti + COPERTO, ACQUA E VINO DELLA CANTINA DEL CEPPO + dolci e' di € 80 a persona.

Successivamente, in caso di interesse ad approfondire, potremmo inserire ulteriori scelte a seconda delle Vs esigenze e formulare un menù dettagliato.

Ristorante Il Ceppo