

Martedì 20/9 Ilaria De Fidio

LA PASTA E LE SUE FORME

Quante cose si possono fare con un tagliere e un matterello!

tortelli di zucca
tronchetti con asparagi e prosciutto
cannelloni di mare alle mandorle
lasagnette verdi con piselli e scampi
€60

Martedì 27/9 Guido Mascellani

IL PESCE È ALLA FRUTTA

Il significato di questa locuzione è evidente, ma in cucina il connubio tra i due è perfetto.

Gamberi in crosta, ananas e porro caramellato
Calamari di pasta con calamari e fichi
Filetto di branzino al forno zucca e pere
Spicchi di mango all'arancia caramellata
€65

Mercoledì 5/10 Andrea Caporizzi

CONTAMINATIO

Altre cucine e altri mondi che, tutti assieme, formeranno un menù sorprendente ed originale

insalata di seppioline con salsa allo yogurt ed erba cipollina
clam chowder
pollo al cocco e curcuma
kaiserschmarren con marmellata ai mirtilli
€60

Martedì 11/10 Andrea Caporizzi

CARNE E DINTORNI

La batteremo al coltello ma le daremo anche fuoco. Ne faremo delle belle...alla carne!

battuta di razza romagnola e sale di Cervia su verdure al vapore
flan salame rosa
bocconcini di vitello al latte e patate "in tecia" alla triestina
filetto di maiale in salsa leggera al senape, fiammato al Brandy
€65

Martedì 18/10 Pietro Celia

TRA LA ROMEA E L'ADRIATICA

Un breve ma tipico itinerario nella cucina romagnola tra piada, spiedini e strozzapreti, con lo chef in diretta da Riccione!

piadina e sardoncini marinati o fritti
spiedini di vari tipi
strozzapreti alle canocchie
ciambella romagnola
€65

Martedì 25/10 Guido Mascellani

“SUSCI” ALL’ITALIANA

Il pesce crudo con i sapori della cucina mediterranea.....altrochè il Giappone.....

Pizzaiola di pesce spada

Carpaccio di tonno mozzarella di bufala e pere

Tartare di ricciola pere e melanzane

Ricotta al limone con salsa alla cannella

€65

Mercoledì 2/11 Eleonora Moschini

VIENI VIA CON ME

Seguimi lungo un percorso morbido e croccante fra frutta incamiciata e carne nel secchiello.

Pera fondente con anima di taleggio in camice di lardo di colonnata

Gli anelli di ricotta su vellutata di cardi

La carne nel secchiello, cotta a bagnomaria nel latte

Piccole formine di amaretti con pere

€60

Sabato 5/11 Stefania Vergnani

...TUTTI GIU’ PER TERRA - Bambini in cucina

Stavolta cucinano i bimbi ma piacerà di sicuro anche ai grandi

Muffins al cioccolato

Barrette energetiche di popcorn al cioccolato

Crostatine di ricotta e mandorle

Biscotti buffi

€50

Martedì 8/11 Guido Mascellani

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE A MODO MIO

Piatti della tradizione rivisitati abbinati al pesce. Meglio o peggio?decidetelo voi

Tortino di patate amatriciana e baccalà

Passatello nero fave gorgonzola e gamberi

Caprese di pesce

Tiramiyo (Tiramisù di yogurt)

€65

Domenica 13/11 Stefania Vergnani

BUON APPETITO AMERICA! - american brunch

Gli Stati Uniti che non ti aspetti, quelli ai fornelli.

Pancakes allo sciroppo d’acero

Muffins ai mirtilli

Apple pie

Scrubled eggs

Pomodori verdi fritti

€60

Martedì 15/11 Eleonora Moschini

FATTI TRASPORTARE DAGLI ISTINTI - menù di pesce:

La morbidezza di questo menù è tale che forse non dovrai usare nemmeno il coltello, ma non illuderti i sapori ti colpiranno inaspettatamente.

Cupolette di cavolo verza con crema di patate su salsa al cioccolato fondente piccante

Vellutata di zucca con capesante e lardo di colonnata

Salmone in camice di porri con pistacchi

Melanzane al cioccolato

€65

Martedì 22/11 Stefania Vergnani

A TUTTO FORNO

Dolci o salati, semplici o complessi ma in ogni caso usciranno dal forno

Focaccia belga allo zucchero di canna e albicocche secche

Torta di rose alle amarene sciropate

Quiche lorraine

Cocconi prena (cestini di pasta di semola ripieni di patate alla menta e pecorino)

€60

Martedì 29/11 Guido Mascellani

IL PESCE AZZURRO SI DA' LE ARIE

E' la riscossa del pesce povero, gli abbinamenti sono sfiziosi, e questi pesci si accompagnano in sodalizi armoniosi con spezie e verdure

Tortino di alici con salsa di rucola e mandorle

Crema di zucca e sgombro

Roast beef di tonno con salsa di pomodoro e cipolla

Crema di mascarpone mele e amaretti

€65

Martedì 6/12 Stefania Vergnani

MUFFIN E CUPCAKES

Tipicamente americani a colazione, potrebbero essere un dessert nel vecchio stivale

Muffins ai cranberries

Muffins alle pere e cannella

Cupcakes al cioccolato fondente

Red Velvet cupcakes

€60

Le lezioni serali iniziano alle 19, quelle dei bambini alle 16, il brunch alle 10