

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 sciroppate

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**