



Menù della cucina del Ristorante La Biscia

- Menù degustazione di mare -

Degustazioni di pesce di mare crudo e cotto

Dessert

Caffé



- Menù degustazione di lago .

Filetto di salmerino all'agro

Risotto al persico

Filetti di luccioperca al vapore con salsa di carpione

Dessert



- Antipasti -

Misto di carpaccio di pesce

Misto al vapore di pesce

Lardo di colonnata con crostini al miele

Culatello di zibello

Tartara di branzino marinata

N° 6 ostriche Francia

N° 12 ostriche Francia

Polipo caldo con patate

Tartara di Tonno

Capesante con lenticchie



Menù della cucina del Ristorante La Biscia

- Primi piatti -

Rigatoni al coccio
Pasta fagioli con pesce
Tagliolini freschi ai gamberi e peperoni
Rigatoni mantecati
Crema tiepida di zucchine
Spaghetti alle alici con formaggio di fossa
Linguine ai gamberi rossi
Riso al persico
Riso al vino rosso e formaggio di fossa
Risotto cozze e gamberi
Cannelloni di tonno



- I secondi di pesce e di mare-

Trancio di brazino con canellini e lardo e porro
Ricciola alla ligure
Flambé di gamberi alla wodka su letto di porri
Dentice alla rucola stufata
Zuppetta bianca di pesce
Filetto di sarago alla mediterranea
Passata di patate con scampi al vapore con soffritto di olio e acciughe



Menù della cucina del Ristorante La Biscia

- Le delizie di lago -

Luccioperca al vapore in salsa di carpione

Tagliata di salmerino

Filetto di persico dorato



- I secondi di carne -

Filetto di bue all'aceto balsamico

Costata

Robespierre



- I formaggi -

Formaggio di fossa

Scelta di formaggi al piatto



- Dessert -

Mousse al cioccolato extrafondente

Mattonella di mascarpone e cioccolato calda

Zabaione freddo con crema di marroni

Costata di frutta

Aspic di frutta

Tortino al cioccolato

Millefoglie alla crema

Ananas