



TANA DELL' ISOLINO

Buffet di ferragosto

*Insalata esotica di polpo, gamberetti e cetriolo marinato
Alici marinate all'aglio orsino
Cuore di salmone caramellato in salsa teriyaki , mango e germoglietti
Il carpione dei nostri laghi*

*Insalata di cous cous alla mediterranea
Treccia di bufala campana, con pomodorini datterini
Verdure alla griglia
Angolo delle insalate stagionali*

*Petto di pollo marinato con peperoni dolci, menta e anacardi
Roast-beef con rucoletta, olive della riviera ligure e scaglie di pecorino
Culaccia nazionale con veli di melone
Tonnato alla maniera dell'isola*

*Orecchiette con pomodorini freschi, melanzane croccanti e ricotta molisana
Lasagnetta al lucioperca con semi di girasole e robiola 3 lattini*

*Filetto di lavarello in abito di semi croccanti
Costine di maiale marinate all'orientale, cotte a bassa temperatura*

Angolo dei formaggi.....dalla Valtellina a Cremona.....

*Patate grezze al forno con burro salato
Peperoni verdi lombardi brasati*

Tagliate di frutta fresca di stagione

Caffè

Menù Servito a € 50,00 comprensivo di navigazione, acqua, vino, caffè e servizio