



Menu n. 1

Euro 30,00 a persona bevande incluse

Insalatina di piovra con patate, pomodorini e basilico

*

Mezzi paccheri con ragù di pesce

*

Filetto di salmone scottato con salsa allo zafferano e sesamo nero

*

Sorbetto alla mela verde

Bevande incluse: acqua, caffè, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 2

Euro 30,00 a persona bevande incluse

Tagliere di salumi piacentini con focaccia cotta nel forno a legna

*

Mezze maniche carbonare con salsa al prezzemolo

*

Robespierre di manzo con patate arrosto al rosmarino e pepe rosa

*

Brownie al cioccolato con crema pasticcera

Bevande incluse: acqua, caffè, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 3

Euro 40,00 a persona bevande incluse

Carpaccio di salmone affumicato con crème fraîche al lime e spinacino

*

Risotto con gamberi rosa, zucchine e menta

*

Calamaro alla piastra con pomodori San Marzano arrostiti e crema al basilico

*

Sorbetto al mango con scaglie di cioccolato

Bevande incluse: acqua, caffè, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 4

Euro 40,00 a persona bevande incluse

Tartare di manzo con pomodori secchi e burrata del Cilento

*

Risotto alla parmigiana con fiori di zucca e salsiccia

*

Tagliata di manzo con pomodori, mozzarella di bufala e rughetta

*

Cheesecake al limone con salsa al mango

Bevande incluse: acqua, caffè, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 5

Euro 50,00 a persona bevande incluse

Tataki di tonno in crosta di sesamo con riduzione di salsa di soia e fragole

*

Caramelle ripiene di fiori di zucca e stracchino con tartare di ricciola e guazzetto di pesce

*

Filetto di ombrina su crema di patate al limone, pomodori confit e crumble di pane alle erbe

*

Tiramisù alle fragole

Bevande incluse: acqua, caffè, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 6

Euro 50,00 a persona bevande incluse

Carpaccio di manzo con frutti del capperò, cipolla di Tropea in agrodolce,
acciuغه del Mar Cantabrico e olio aromatizzato al tartufo

*

Risotto allo Champagne con finissima di controfiletto

*

Tagliata di controfiletto di vitello con crema di spinaci,
nocciole delle Langhe e maionese alle acciuغه

*

Mousse ai tre cioccolati

Bevande incluse: acqua, caffè, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 7

Euro 60,00 a persona bevande incluse

Tris di carpacci di pesce secondo mercato con selezione di paste di soia e avocado

*

Tagliolini freschi con gamberi rossi di Mazara del Vallo, pomodorini e bottarga di muggine

*

Filetto di ricciola alla piastra su crema di zucchine marinate al pepe rosa,
perle di alghe wakame e olio di nocciole delle Langhe

*

Tarte Tatin alle mele

Bevande incluse: acqua, caffè, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu n. 8

Euro 60,00 a persona bevande incluse

Degustazione di jamón ibérico de bellota, culatello di Zibello,
acciughe del Mar cantabrico e burro della Normandia

*

Lasagnetta con ragù di kobe, spinacino fresco, bottarga di muggine e mandorle

*

Filetto di chianina con mela caramellata, ciliegie al vino rosso e salsa di barbabietola e lime

*

Zeppola ripiena di crema chantilly e frutti di bosco

Bevande incluse: acqua, caffè, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Per informazioni e prenotazioni:

Ristorante Scibui

Via Padre Luigi Sampietro, 109

21047 Saronno (VA)

Telefono: 0296709121

Indirizzo e-mail: info@scibui.it

Sito Web: www.scibui.it