



# Jacaranda

Entree dello Chef e Degustazione di Olio Evo Biologico "Perfectum" di nostra produzione |  
Chef entree and Tasting of own produced Organic Evo Oil "Perfectum"  
Rollatina di manzo su demi-glassé e vino rosso  
Beef roll on demi-glaze and red wine

Caponata bianca di tonno con lamelle di mandorle e zest di arancia

White tuna caponata with strips of almonds and orange zest

Rosone di prosciutto crudo con dadolata di cantalupo su rucola e gocce di basilico

Rosette of raw ham with diced cantaloupe on rocket salad and drops of basil

Cous cous di pesce con cozze, vongole e brunoise di ortaggi

Fish cous cous with mussels, clams and vegetable brunoise

Busiata con concassè di pomodoro, battuto di aglio e mandorle tostate

Busiata with tomato concassè, chopped garlic and toasted almonds



Composè di mare tiepido con gamberetti su filanger di sedano e carote

Warm sea compost with shrimp on celery filanger and carrots

Spada alla menta con velo di zucchini su crema di melanzane e misticanza

Mint sword with veil of zucchini on eggplant cream and mystique

Tagliata di vitello con patate moneta al rosmarino e scaglie di grana

Veal steak with rosemary coin potatoes and flakes

Insalata mista con maialino al pepe e provola dolce

Mixed salad with pepper and sweet provola



La Cassatella

The Cassatella

Caldo freddo alla vaniglia

Hot cold to vanilla

Tagliata di frutta

Fruit slice