

Menu di San Giovanni

Aperitivo di Benvenuto

Il fritto

Zeppole di pasta lievita, piccoli arancini di riso,
polenta e verdure pastellate

Appetiser

Cous cous alla panzanella e pecorino, bocconcini di prosciutto e melone,
involtini di melanzane ricotta e menta, insalata di farro verdure e pesto di basilico,
quiche alle verdure, crostini misti, salmone marinato con finocchio croccante

Aperol Spritz

Franciacorta | Marchese Antinori | Rose

Riso carnaroli ai calamari, ceste di limone di Sorrento,
emulsione di prezzemolo e crumble di pane toscano

I Pianali argentiera

Piccolo sgroppino al limone

Tournedos di manzo con salsa alle cipolle di tropea,
spuma di patate al timo e pomodorino confit

I Pianali argentiera

Zuccotto

Pourriture Noble Petreto

€110 a persona

HOTEL KRAFT
Terrazza Rossini

Menu di San Giovanni

Welcome aperitif

Fried appetizers

Fried bread balls, small rice balls,
polenta and battered vegetables

Appetizers

Cous cous with panzanella and pecorino cheese, ham and melon,
eggplant ricotta and mint rolls, vegetable spelled salad and basil pesto, vegetable
quiche, mixed croutons, marinated salmon with crunchy fennel

Aperol Spritz

Franciacorta | Marchese Antinori | Rose

Carnaroli rice with squid, Sorrento lemon baskets,
parsley emulsion and a Tuscan bread crumble

I Pianali argentiera

Small lemon “sgroppino”

Beef tournedos with tropea onion sauce,
potato mousse with thyme and tomato confit

I Pianali argentiera

“Zuccotto” Typical Tuscan dessert

Pourriture Noble Petreto

€110 per person