

HALLOWEEN NIGHT

# MENÙ



GIARDINI  
DELL' EDEN



GIARDINI  
DELL' EDEN

# • MARE •

## ANTIPASTO

**Bocconcini di baccalà pastellati  
su fonduta di pecorino allo zafferano**

## PRIMO

**Gnocchetto con ragù di triglia,  
porcini e purea di cicerchia**

## SECONDO

**Trancio di salmone selvatico in crosta  
mediterranea con spuma di patate viola**

## DOLCI

**Parfai al pistacchio  
con tiepido di cioccolato di Valrhona**

*1 Bottiglia di vino inclusa  
ogni 4 persone*

PER PERSONA

**50€**



GIARDINI  
DELL' EDEN

# • TERRA •

## ANTIPASTO

**Carpaccio di manzo porchettato  
con sedano croccante e salsa di parmigiano**

## PRIMO

**Risotto con fonduta fumè e chamoagne**

*oppure*

**Trofie con amatriciana di speck,  
pomodorini arrosto e pesto di rucola**

## SECONDO

**Tagliata di filetto di manzo  
con saute di cardoncelli e medaglione  
di polenta alla brace**

## DOLCI

**Parfai al pistacchio  
con tiepido di cioccolato di Valrhona**

*1 Bottiglia di vino inclusa  
ogni 4 persone*

PER PERSONA

**50€**



GIARDINI  
DELL' EDEN

# • VEGETARIANO •

## ANTIPASTO

**Vichyssoise con crostini al timo**

## PRIMO

**Pacchero ripieno di ricotta e olive taggiasche  
su crema di pomodoro al basilico**

## SECONDO

**Millefoglie in cocotte  
di zucca butternut, taleggio al tartufo**

## DOLCI

**Parfai al pistacchio  
con tiepido di cioccolato di Valrhona**

*1 Bottiglia di vino inclusa  
ogni 4 persone*

PER PERSONA

**50€**