



# NAVARONE DINNER



LINDOS MEMORIES

RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION



## SELECTION 1

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

SAUTED SALMON WITH CARROT SAUCE

served over beetroot puree flavored with garlic,  
baby carrots & leek 'spaghetti' with chili

SLOW COOKED PORK FILLET  
WITH ESTRAGON SAUCE

grilled chicory, potatoes Rosti, sauted spinach and mushrooms

MUSHROOM RISOTTO

with thyme, truffle oil and Parmesan flakes

CHOICE OF DESSERT

## SELECTION 2

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

FRESH PASTA WITH PRAWNS IN BISQUE SAUCE

with caviar & vanilla flavored oil

DUCK FILLET WITH KUMQUAT SAUCE

served on a sweet potato smoked puree & sweet and sour cabbage

GRILLED VEGETABLES OVER HUMMUS WITH PEAS

with sun-dried tomatoes, feta cheese espuma and sesame

CHOICE OF DESSERT



## SELECTION 3

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

FRIED COD FILET

WITH GARLIC SAUCE AND FRESH GREENS  
with glazed lemon and olive oil

GRILLED BEEF FILLET

WITH MAVRODAFNE SWEET WINE SAUCE  
on carrot puree, Romanesco broccoli & Portobello mushrooms

ROLLED EGGPLANTS STUFFED

with Cretan Kefalograviera cheese,  
spinach tagliatelle & pesto

CHOICE OF DESSERT

## SELECTION 4

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

PERCH FILLET SAUTED

WITH WHITE BEAN SAUCE  
carrot and ginger quenelle & artichokes

LAMB CHOPS WITH TRADITIONAL  
EGG & LEMON SAUCE WITH KROCUS KOZANIS  
served with 'Stamnagathi' (spicy chicory) & baby potatoes confit

ASPARAGUS RISOTTO

with lemon aroma and ricotta cheese

CHOICE OF DESSERT



## SELECTION 5

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

SAUTED TUNA FILLET FLAVORED WITH LEMON ZEST,  
MUSTARD AND CITRUS SAUCE  
avocado and chili mousse, fresh spinach and black-eyed peas

ROOSTER WITH TRADITIONAL GREEK NOODLES COOKED  
IN SWEET RED WINE SAUCE  
Cretan Gruyere espuma and Prosciutto chips

FALAFEL WITH COLOURFUL COUS COUS  
with rocket leaves and tahini sauce

CHOICE OF DESSERT

## SELECTION 6

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

SAUTED SEABASS FILET WITH SAFFRON  
AND CORIANDER  
served with spinach rice, cuttlefish filets and crispy Prosciutto

CHICKEN STUFFED WITH GRUYERE  
& CRETAN SMOKED PORK 'APAKI'  
apple, lemongrass and mustard sauce, celeriac puree,  
pleurotus mushrooms & lime-ginger syrup

VEGETABLE MOUSAKA  
served on top of tomato and basil coulis

CHOICE OF DESSERT



## SELECTION 7

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

GILT-HEAD SEA BREAM FILLET WITH RETSINA SAUCE  
mashed fava beans, with glazed onions, olives and caper

GRILLED VEAL FILLET WITH HOLLANDAISE SAUCE  
potatoes confit, raisins and pine nuts quenelle

AUBERGINE SCHNITZEL  
BREADED WITH PARMEZAN CHEESE AND SUMAC  
on warm tabbouleh from lentils and Feta cheese  
and fresh valerian salad

CHOICE OF DESSERT

## SELECTION 8

SOUP OF THE DAY

HOT & COLD STARTERS FROM THE BUFFET

GRILLED HERB CRUSTED SALMON FILET  
WITH ORANGE AND HORSERADISH SAUCE  
served with fennel braised in sweet Samos wine  
and aromatic rice with quinoa and lentils

SLOW COOKED LAMB SHANK  
WITH THYME HONEY AND BEER SAUCE  
served with warm potato salad  
with olive oil, sauted cherry tomatoes and gremolata

FRESH TORTELLINI STUFFED  
WITH RICOTTA CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS  
in sun-dried tomato pesto and Parmesan flakes

CHOICE OF DESSERT



## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 1

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΑΡΟΤΟ  
πάνω σε πουρέ παντζαριού με άρωμα σκόρδου,  
καρότα baby & σπαγγέτι πράσου με τσίλι

ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ  
σικορέ σχάρας, πατάτες Rosti, σπανάκι σωτέ και μανιτάρια

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ  
με θυμάρι, λάδι τρούφας και νιφάδες Παρμεζάνας

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ

## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 2

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ  
ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΙΣΚ  
με μαύρο χαβιάρι και αρωματικό λάδι βανίλιας

ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ  
σερβιρισμένο με πουρέ γλυκοπατάτας  
με άρωμα καπνού & γλυκόξινο λάχανο

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΑΝΩ  
ΣΕ ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΔΡΑΚΑ  
με λιαστή τομάτα, αφρό φέτας, μέλι και σουσάμι

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ



## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 3

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ  
ΜΕ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ ΚΑΙ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ  
με γλάσο από λεμόνι και ελαιόλαδο

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ  
με πουρέ καρότου, κουνουπίδι ρομανέσκο  
& σωτέ μανιτάρια πορτομπέλο

ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΓΕΜΙΣΤΑ  
με κεφαλογραβιέρα Κρήτης και ταλιατέλες  
από σπανάκι & πέστο βασιλικού

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ

## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 4

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΚΑΣ ΣΩΤΕ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΣΠΡΟΥ ΦΑΣΟΛΙΟΥ  
κενέλ καρότου και τζίντζερ, και αγκινάρα

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ & ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ  
συνοδεύονται με σταμναγκάθι & baby πατάτες confit

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ  
άρωμα λεμονιού και ricotta

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ



## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 5

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ ΣΩΤΕ  
ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΑΠΟ ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ  
με μους από αβοκάντο και τσίλι, φρέσκο σπανάκι  
και μαυρομάτικα φασόλια

ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ  
ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΛΥΚΟΥ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ  
με αφρό Γραβιέρας Κρήτης και τσιπς από προσούτο

ΦΑΛΑΦΕΛ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ  
φύλλα ρόκας και σάλτσα ταχινιού

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ

## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 6

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΦΡΑΝ ΚΑΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ  
με σπανακόριζο, φιλετάκια σουπιάς & τραγανιστό προσούτο

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΑΠΑΚΙ  
με σάλτσα μήλο, λεμονόχορτο, και μουστάρδα, συνοδεία πουρέ σελινόριζας,  
μανιτάρια πλευρώτους, πατάτες & σιρόπι λαιμ-τζίντζερ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  
πάνω σε κουλί από τομάτα και βασιλικό

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ



## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 7

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΡΕΤΣΙΝΑΣ  
φάβα με γλασσαρισμένα κρεμμύδια, φιλέτο ελιάς και ανθό κάπαρης

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΟΛΑΝΤΕΖ  
πατάτες κονφί, κενέλ σταφίδας και κουκουνάρι

ΣΝΙΤΣΕΛ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ  
ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΣΟΥΜΑΚ  
πάνω σε ζεστή ταμπουλέ από φακές και Φέτα,  
και σαλάτα από Βαλεριάνα

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ

## Ε Π Ι Λ Ο Γ Η 8

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ  
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΑΓΡΙΟΡΑΠΑΝΟΥ  
με φινόκιο μπρεζέ σε γλυκό Σαμιώτικο κρασί  
& αρωματικό ρύζι με κινόα και φακές

ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΜΠΥΡΑΣ  
με ζεστή πατατοσαλάτα με ελαιόλαδο, σωτέ τοματίνια και γκρεμολάτα

ΦΡΕΣΚΑ ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ  
ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ  
σε πέστο λιαστής τομάτας και φλέικς Παρμεζάνας



## MENÜ 1

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

SAUTIERTER LACHS MIT MÖHRENSAUCE  
serviert über Rote-Bete-Püree mit Knoblauch, Babymöhren  
und Lauch- 'Spaghetti' mit Chili

LANGSAM GESCHMORTES SCHWEINEFILET  
MIT ESTRAGONSAUCE  
Gegrillter Chicorée, Rösti-Kartoffeln, sautierter Spinat  
und Champignons

PILZ-RISOTTO  
mit Thymian, Trüffelöl und Parmesanflocken

DESSERT NACH WAHL

## MENÜ 2

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

FRISCHE NUDELN MIT GARNELEN IN BISQUESAUCE  
mit Kaviar und mit Vanille aromatisiertem Öl

ENTENFILET MIT KUMQUATSAUCE  
serviert auf geräuchertem Süßkartoffelpüree & Süß- und Sauerkraut

GEGRILLTES GEMÜSE AUF HUMMUS MIT ERBSEN  
mit sonnengetrockneten Tomaten, Feta-Käse-Schaum und Sesam

DESSERT NACH WAHL



## MENÜ 3

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

GEBRATENES KABELJAUFILET  
MIT KNOBLAUCHSAUCE UND FRISCHEM GEMÜSE  
mit glasierter Zitrone und Olivenöl

GEGRILLTES RINDERFILET  
MIT MAVRODAFNE SÜSSWEINSAUCE  
auf Möhrenpüree, Romanesco Brokkoli & Portobello-Pilzen

GEFÜLLTE AUBERGINENROLLEN  
mit kretischem Kefalograviera-Käse, Spinatnudeln & Pesto

DESSERT NACH WAHL

## MENÜ 4

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

MIT WEISSER BOHNENSAUCE  
SAUTIERTES BARSCHFILET  
Möhren-Ingwer-Nockerl & Ellbogen

LAMMKOTELETTS MIT TRADITIONELLER  
EIER-ZITRONENSAUCE MIT SAFRAN  
serviert mit 'Stamnagathi' (scharfer Chicorée)  
& Baby-Kartoffel-Confit

SPARGEL-RISOTTO  
mit Zitronenaroma und Ricotta-Käse

DESSERT NACH WAHL



## MENÜ 5

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

SAUTIERTES THUNFISCHFILET MIT ZITRONENSCHALE,  
SENF- UND ZITRUSSAUCE

mit Avocado- und Chili-Mousse, frischem Spinat und Augenbohnen

HAHN MIT TRADITIONELLEN GRIECHISCHEN  
NUDELN, IN SÜSSER ROTWEINSAUCE GEKOCHT

mit kretischem Gruyère-Schaum und Schinken-Chips

FALAFEL MIT BUNTEM COUS COUS

mit Rucola-Blättern und Tahini-Soße

DESSERT NACH WAHL

## MENÜ 6

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

SAUTIERTES SEEBARSCHFILET MIT SAFRAN  
UND KORIANDER

serviert mit Spinatreis, Tintenfischfilets und knusprigem Schinken

HÄHNCHEN GEFÜLLT MIT GRUYÈRE UND KRETISCHEM  
GERÄUCHERTEM SCHWEINEFLEISCH 'APAKI'

mit Apfel-, Zitronengras- und Senfsoße, Selleriepüree, Austernpilzen  
und Limetten-Ingwersirup

GEMÜSE-MOUSSAKA

auf Tomaten- und Basilikum-Coulis serviert

DESSERT NACH WAHL



## MENÜ 7

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

GOLDBRASSENFILET MIT RETSINA-SAUCE

Favabohnenpüree, mit glasierten Zwiebeln, Oliven und Kapern

GEGRILLTES KALBSFILET MIT SAUCE HOLLANDAISE

Kartoffel-Confit, Rosinen und Pinienkern-Nockerl

MIT PARMESANKÄSE UND SUMACH PANIERTES

AUBERGINENSCHNITZEL

auf warmem Taboulé von Linsen und Feta-Käse und frischem Feldsalat

DESSERT NACH WAHL

## MENÜ 8

TAGESSUPPE

WARME & KALTE VORSPEISEN VOM BUFFET

GEGRILLTES LACHSFILET IN KRÄUTERKRUSTE  
MIT ORANGEN- UND MEERRETTICHSAUCE

serviert mit in süßem Samoswein geschmortem Fenchel  
und aromatischem Reis mit Quinoa und Linsen

LANGSAM GESCHMORTE LAMMKEULE

MIT THYMIANHONIG UND BIERSAUCE

serviert mit warmem Kartoffelsalat mit Olivenöl,  
sautierten Kirschtomaten und Gremolata

FRISCHE TORTELLINI GEFÜLLT

MIT RICOTTA-KÄSE UND STEINPILZEN

in Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanflocken

DESSERT NACH WAHL



## SELEZIONE 1

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

SALMONE SALTATO IN PADELLA  
CON SALSA DI CAROTE

servito con purea di barbabietole aromatizzata all'aglio,  
carote novelle e 'spaghetti' di porro con peperoncino

FILETTO DI MAIALE COTTO LENTAMENTE  
CON SALSA AL DRAGONCELLO

cicoria alla griglia, rosti di patate, spinaci e funghi saltati in padella

RISOTTO AI FUNGHI

con timo, olio al tartufo e scaglie di parmigiano

SELEZIONE DI DESSERT

## SELEZIONE 2

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

PASTA FRESCA CON GAMBERI IN SALSA BISQUE  
con olio aromatizzato alla vaniglia e caviale

FILETTO DI ANATRA CON SALSA KUMQUAT

servito con purea di patate dolci affumicate  
e cavolo cappuccio agrodolce

VERDURE ALLA GRIGLIA SU HUMMUS DI PISELLI  
con pomodori secchi, spuma di feta e sesamo

SELEZIONE DI DESSERT



## SELEZIONE 3

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

FILETTO DI MERLUZZO FRITTO  
CON SALSA ALL'AGLIO E VERDURE FRESCHE  
con glassa al limone e olio di oliva

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  
CON SALSA AL VINO DOLCE MAVRODAFNE  
su purea di carote, broccoli romani e funghi Portobello

INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI

con formaggio Kefalograviera di Creta, spinaci a listarelle e pesto

SELEZIONE DI DESSERT

## SELEZIONE 4

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

FILETTO DI PESCE PERSICO SALTATO IN PADELLA  
CON SALSA DI FAGLIOLI BIANCHI  
quenelle di carote e zenzero, carciofi

COSTOLETTE DI AGNELLO  
CON SALSA TRADIZIONALE ALL'UOVO  
E LIMONE E KROCUS KOZANIS

servite con 'Stamnagathi' (cicoria piccante) e patate novelle confit

RISOTTO DI ASPARAGI

con aroma di limone e ricotta

SELEZIONE DI DESSERT





## SELEZIONE 5

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

FILETTO DI TONNO SALTATO IN PADELLA  
AROMATIZZATO CON UNA SALSA DI SENAPE,  
AGRUMI E SCORZA DI LIMONE  
con mousse di avocado e peperoncino, spinaci freschi  
e fagioli dall'occhio

GALLETTO CON NOODLES GRECI TRADIZIONALI  
COTTO IN SALSA DI VINO ROSSO DOLCE  
con spuma di groviera di Creta e riccioli di prosciutto

FALAFEL CON COUSCOUS MILLECOLORI  
con rucola e salsa tahina

SELEZIONE DI DESSERT

## SELEZIONE 6

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

FILETTO DI SPIGOLA SALTATO IN PADELLA  
CON ZAFFERANO E CORIANDOLO  
servito con risotto agli spinaci, filetti di seppia  
e prosciutto croccante

POLLO RIPIENO CON GROVIERA  
E MAIALE AFFUMICATO DI CRETA 'APAKI'  
con salsa di mele, citronella e senape, purea di sedano rapa,  
funghi pleurotus e sciroppo di lime e zenzero

MOUSSAKA VEGETARIANA  
servita su una coulis di basilico e pomodoro

SELEZIONE DI DESSERT



## SELEZIONE 7

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

FILETTO DI ORATA CON SALSA DI RETSINA  
purea di fave con cipolle glassate, olive e capperi

FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA  
CON SALSA OLANDESE  
quenelle di patate confit, uva passa e pinoli

COTOLETTA DI MELANZANE IMPANATA  
CON PARMIGIANO E SUMAC  
su tabbouleh caldo di lenticchie e feta e insalata  
di valeriana fresca

SELEZIONE DI DESSERT

## SELEZIONE 8

ZUPPA DEL GIORNO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI DAL BUFFET

SALMONE ALLA GRIGLIA IN CROSTA DI ERBE  
AROMATICHE CON SALSA ALL'ARANCIA E RAFANO  
servito con finocchio brasato al vino dolce di Samo  
e riso aromatizzato con quinoa e lenticchie

STINCO DI AGNELLO COTTO LENTAMENTE  
CON SALSA ALLA BIRRA E MIELE DI TIMO  
servito con insalata calda di patate con olio di oliva,  
pomodorini saltati in padella e gremolada

TORTELLINI FRESCHI RIPIENI DI RICOTTA  
E FUNGHI PORCINI  
con pesto ai pomodori secchi e scaglie di parmigiano

SELEZIONE DI DESSERT

EAT | ENJOY | LOVE