

Menù Guidati Spagnoli (min. 2 persone)

Menù 1

4 Tapas Miste;
Paella alla Valenciana;
Acqua e Vino (1 bott./4 persone);
Caffè.

▪ 35 euro
coperto escluso

Menù 2

7 Tapas Miste;
Cochinillo (maialino) al forno con verdure e patate;
Crema Catalana;
Acqua e Vino (1 bott./4 persone);
Caffè.

▪ 40 euro
coperto escluso

Menù 3

7 Tapas Miste;
Paella alla Valenciana;
Pinchito di Carne;
Crema Catalana o digestivo;
Acqua e Vino (1 bott./4 persone);
Caffè.

▪ 45 euro
coperto escluso

Menù Guidati Italiani (min. 2 persone)

Menù 4

Antipasto:
flan di funghi di sottobosco con salsa al taleggio;
torta salata con bietole e ricotta;
carpaccio di manzo con misticanza al balsamico.
Primo piatto:
gnocchi di patate al profumo d arancio.

▪ 27 euro
menù non disponibile il sabato
coperto escluso

Menù 5

Antipasto:

tagliere di Salumi nostrani (crudo Parma dop, pancetta pepata, coppa piacentina, salame felino) o tagliere di Formaggi (taleggio, caprini alle erbe, pecorino sardo stagionato, tomino piemontese) con noci, miele e marmellata di pomodori verdi.

Secondo di carne con contorno:

tagliata di manzetta con salsa ai funghi misti e bocconcini di patate al timo.

Acqua e Vino (1 bott./4 persone).

Caffè.

▪ 34 euro

coperto escluso

Menù 6

Antipasto:

flan di zucca con vellutata al Montasio e pinoli tostatati.

Primo piatto:

crepellina ai funghi porcini e patate.

Secondo di carne con contorno:

filetto di maiale con mele caramellate al calvados.

Acqua e Vino (1 bott./4 persone).

Caffè.

▪ 37 euro

coperto escluso

Menù 7

Antipasto:

timballino di alice con caponatina di verdure;

capasanta al gratin con pane aromatico.

Bis di primi:

risotto con pomodorino datterino e capesante al timo;

maccheroncini freschi con ragoût di mare al profumo di mentuccia.

Secondo di pesce:

costata di tonno con fagioli borlotti in umido.

Dolce:

semifreddo al limone e menta.

Acqua e Vino (1 bott./4 persone).

Caffè.

▪ 42 euro

coperto escluso