

MENU'

ANTIPASTO

Crudo con cuore di bue e bocconcini di mozzarella

PRIMI

(Comune a tutti, da scegliere al momento della prenotazione)

Garganelli con speck, asparagi e scaglie di mandorle

Risotto fragole e champagne con cialdina di grana

Raviolacci branzino e agrumi in crema di limone

SECONDI

(A scelta tra)

Calamari alla griglia

Nodino di vitello rucola e grana

Nodino di vitello con pomodorini

Nodino di vitello provola e speck

Nodino di vitello al pepe rosa

Tomino alla griglia con spinacino e dadolata di pere e miele (V)

DESSERT

Piramide al cioccolato

Tiramisù

Cialda yogurt e frutti di bosco

Semifreddo al torroncino

Acqua e caffè

Menù costo 30 euro comprensivo di tre portate (antipasto comune, primo piatto comune - da scegliere al momento della prenotazione - e secondo a scelta), coperto, caffè e ingresso

Menù costo 25 euro comprensivo di due portate (antipasto comune più uno a scelta tra primi - comune a tutti, da scegliere al momento della prenotazione - e secondi piatti), coperto, caffè e ingresso

Portata extra 8 euro

Dolce 5 euro

(V) Indica pietanza adatta a una dieta vegetariana