



# Menù Aprile - Maggio

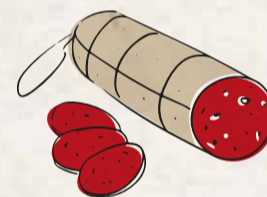


## Antipasti (tutti)

Frittelle di erbe primaverili con maionese allo yogurt

Salame di nostra produzione e verdura sotto vetro

Flan di asparagi e crema all'uovo



## Primi (uno a scelta)

Ravioli alla ricotta, rosole con salsa al burro e latte fermentato

"Subioti" con crema di piselli e pancetta croccante

Vellutata di asparagi con crostini di pane



## Secondi (uno a scelta)

Arrosto di maiale al latte con verdure del nostro orto

Pollo al limone con insalatina e patate al forno

Fagottino di pasta fillo ripieno di verdure



Il prezzo del menu è di €32 con dolci e vini esclusi.

## Dolci



Mousse allo yogurt con fragole fresche

Salame al cioccolato

Crostata morbida del giorno

Torta Margherita con salsa alle fragole

Torta fresca al latte e caramello salato

**Indecisi sul dolce? Scegliete il tagliere assaggi - €5 a persona**



## Vini e bevande

Capeeto 1908 - Cabernet - calice €3 /bottiglia €10

Biancospino - Pinot Bianco - calice €3 /bottiglia €10

Prosecco - calice €4 /bottiglia €12



Spasano - Merlot e Cabernet invecchiato - bottiglia €15

Moscato Fiori d'Arancio - bottiglia €17

Tempus - Vendemmia Tardiva Moscato - calice €4/bottiglia €12

Allegro - sur lie - calice €3 /bottiglia €10

Succo di frutta €3

Acqua microfiltrata



## Menu bambini

(€18)

Pasta fresca fatta in casa al ragù

Polpettine di carne e patate al forno

Salame al cioccolato



**Per esigenze alimentari chiedere al nostro personale di sala.**