



Menù Giugno-Luglio

Antipasti (tutti)

Zucchine ripiene di ricotta e nepetella gratinate al forno

Polpettine di fave fresche con asiago, menta e pancetta
con salsina allo yogurt

Cestino di pasta briséé con caponatina e profumi dall'orto

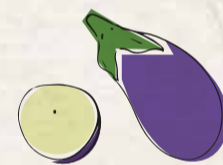
Primi

(uno a scelta)

Orzotto di zucchine e piselli

Bigoi al ragù d'anatra

Lasagna di salsiccia e legumi dell'orto



Secondi

(uno a scelta)

Strudel di verdure primaverili e contorno dall'orto

Spiedo di carne con patate al forno

Insalata di gallina e patate al vapore con maionese alle rape rosse



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

Dolci



Mousse allo yogurt con salsa di frutta

Salame al cioccolato

Crostata integrale del giorno

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.