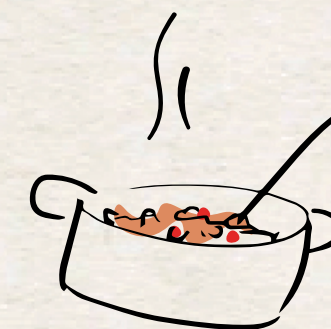


Menù Ottobre - Dicembre

Scorri per leggere il nuovo menù



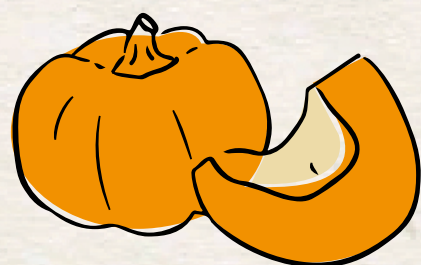


Tris di antipasti

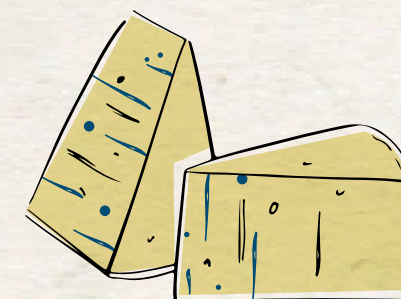
Zuppetta di cipolla, con chips di grana
e crostini al timo

Cicoria ripassata, con hummus di ceci

Flan di radicchio tardivo con fonduta di asiago
e nocciole tostate



Primi (uno a scelta)



Gnocchi di zucca al burro e salvia semi di zucca
e scaglie di stravecchio

Lasagna di ragu di "ruinassi"(rigaglie di corte)

Orzotto mantecato di patate e pancetta croccante,
crema di montasio e olio alle erbe aromatiche
(disponibile versione vegetariana)



Secondi (uno a scelta)



Arrotolato di corte ripieno con prugne e castagne
e salsa al vino rosso

Arrosto di maiale, salsa al melograno
e mele cotogne

Strudel di verdure d'autunno in pasta brisée

Ogni secondo viene servito con il suo
contorno di stagione

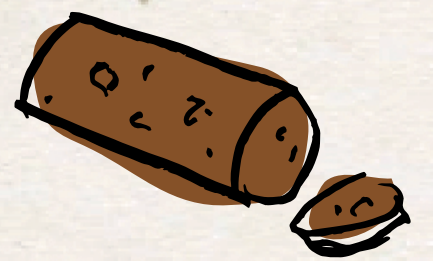


Menù bambini (€18)

Pasta fresca fatta in casa al ragù

Polpettine di carne e patate al forno

Salame al cioccolato

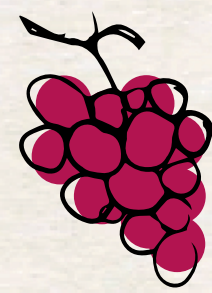


Il prezzo del menù è di €32
con dolci e bevande esclusi.

Per esigenze alimentari
chiedere al nostro personale di sala.



Vini e bevande



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

Prosecco - calice €4 / bottiglia €12

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

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

Brio - Rosato frizzante - calice €3 / bottiglia €8

Possovegiani - Rosato - calice €3 / bottiglia €8

Succo di frutta - €3



Acqua microfiltrata - €2,5