

Primi piatti

Garganelli di pasta fresca al ragù d'anatra

Spaghettoni alle seppie nere alla veneziana

Crema di cipolle chioggiotte con crostini

Secondi piatti

Tagliata di Sorana all'erbette

Seppie nere alla veneziana con polenta

Composizione di affettati italiani con pane tostato

*I nostri secondi piatti sono sempre accompagnati da due contorni:
una verdura cotta di stagione e patate preparate a discrezione dello Chef*

Dessert

Bavarese allo yogurt con salsa ai frutti di bosco

Semifreddo al cioccolato e Grand Marnier

Cheesecake al pistacchio

Gelato alla vaniglia

Ananas fresco

€ 25,00 per persona

*(comprensivo di un primo, un secondo con contorni,
dessert, acqua, caffè e coperto)*

Se non desideri prendere il menù completo, di seguito riportiamo i costi separati:

<i>Primo piatto</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Secondo piatto con contorno</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Dessert</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Acqua 0,50</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Coperto</i>	<i>€ 2,00</i>