

Primi piatti

*Rigatoncini di pasta fresca fatti in casa
al ragù bianco di Sorana e filetto di maiale*

*Spaghettoni di Gragnano I.G.P. al pomodoro fresco
e burrata Campana*

Riso venere tiepido con dadolata di verdure fresche

Secondi piatti

Filetto di maiale al miele e zenzero

Trancio selezionato di salmone fresco alla griglia

Tagliata di Sorana alle erbe aromatiche

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

Dessert

Tiramisù classico al caffè

Semifreddo al cioccolato e Grand Marnier

Cheesecake al pistacchio

Gelato alla vaniglia o nocciola

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>