

## **Primi piatti**

*Tagliatelle fatte in casa con ragù d'anatra e porcini*

*Pennette alle seppioline e pomodorini all'origano*

*Spaghettoni di Gragnano IGP aglio, olio e peperoncino*

## **Secondi piatti**

*Tagliata di sorana con salsa ai finferli e porcini*

*Sogliola alla mediterranea*

*Carpaccio di manzo alle verdure e grana*

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

## **Dessert**

*Sfogliatina alla crema chantilly con cioccolato fondente  
o salsa ai frutti di bosco*

*Semifreddo al cioccolato e Grand Marnier*

*Tiramisù classico al caffè*

*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>