

Primi piatti

Garganelli di pasta fresca al ragù bianco e grana padano

Spaghettoni di Gragnano IGP con dadolata di calamari del mediterraneo e piselli freschi

Fusilli con ragù di pollo tagliato al coltello, dadolata di peperoni e curry

Secondi piatti

Arrosto di maialino al forno

Seppie nere alla veneziana con polenta

Tagliata di manzo 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

Bavarese allo yogurt con salsa ai frutti di bosco

Semifreddo al cioccolato e Grand Marnier

Cheesecake al pistacchio

Piccola sfoglia con crema chantilly e fragole fresche

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>