

Primi piatti

Spaghettoni di Gragnano al guanciale, cipolla rossa di Tropea e pomodorino pachino

Pappardelle fatte in casa con dadolata di verdure fresche

Crema di zucchine al basilico con crostini

Secondi piatti

Tagliata di Manzo all'aceto balsamico di Modena

Burrata campana, crudo di Parma ed acciughe del Cantabrico

Petto di pollo al curry verde di Bangkok e riso nero

*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>