

Primi piatti

Riso Venere con verdure e gamberi siciliani

Crema di zucchine tiepida con capesante scottate

Pennette aglio olio e peperoncino

Secondi piatti

Tagliata di Sorana alla senape antica

Salmonе al curry di Bangkok e cocco

Crudo di Parma 18 mesi e melone

*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

Cheesecake classico con salsa ai frutti di bosco

Gelato al pistacchio o cioccolato al latte

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