

Primi piatti

Pappardelle fatte in casa con ragu' d'anatra

Spaghettoni di gragnano con branzino e cappesante

Crema di zucchine con crostini

Secondi piatti

Tagliata di sorana al pepe verde

Tartar di sorana ai sapori classici con crostini

Trancio di salmone fresco all'arancia e basilico

*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 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>