

Primi piatti

Pappardelle al pomodoro ramato ed origano fresco

Spaghettoni di Gragnano all'amatriciana

Crema di zucca marina con crostini al basilico

Secondi piatti

Filetto di maiale alla Guinness

Trancio di salmone fresco alla griglia

Manzo freddo con soncino limone e profumo d'acciuga

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

Dessert

Cheesecake classico con salsa di ananas fresco

Tiramisù al caffè con savoiardi

Gelato alla vaniglia con cioccolato fondente fuso

Bavarese al cioccolato fondente

€ 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>€ 2,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Coperto</i>	<i>€ 2,00</i>