

Primi piatti

Tagliolini di pasta fresca con finferli e verdure fresche

Spaghettoni di Gragnano con pomodoro ramato e stracciatella di burrata

Crema di patate con salmone fresco saltato alle erbe e crostini

Secondi piatti

Funghi porcini padellati aglio e rosmarino e polenta morbida

Piovra con patate olive e pomodorini

Tagliata di sorana alle erbe

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

Dessert

Gelato alle banane con scaglie di cioccolato 90 e rum

Cheesecake al mango

Sfogliatina alla crema con salsa al cioccolato

Tiramisù

€ 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>