

Primi piatti

Spaghettoni di Gragnano con guanciale cipolla di Tropea e pomodoro ramato

Tonnarelli di pasta fatta in casa ai funghi porcini

Crema di zucchine con crostini

Secondi piatti

Tagliata di sorana ai finferli ed olio al tartufo nero

Branzino butterfly al basilico e limone

Crudo di Parma e stracciatella di bufala campana

*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>