



Menù dalla cena di venerdì 19 al pranzo di domenica 21 dicembre

Antipasti

- Crostone con borsotto, fonduta di taleggio 12,00
- Tomino in sfoglia con pesto di cavolo rosso 11,00
- Alici panate di Monterosso con maionese al prezzemolo 13,00

Primi

- Strozzapreti alla cipollara 14,00
- Risotto broccoli e caprino 13,00
- Paccheri con gamberoni e crema di porri 15,00

Secondi

- Tagliata di totano con quenelles di zucchine 20,00
- Saltimbocca di Carlo 16,00
- Rotolo di sfoglia con porcini e latteria 14,00
- Stufato di manzo con polenta 18,00

Contorni

- Cime di rapa ripassate (piacevolmente piccanti) 7,00
- Patate rustiche 4,00

Per finire

- Torta con cioccolato e pere 6,00
- Panbiscotto con gelato alla panna, granella di nocciole, cioccolato e/o amarene 7,00

Dragees

- Assaggio di frutta secca e candita rivestita di cioccolato 3,00
- Caffè con frutta secca e candita rivestita di cioccolato 4,50