



Menù dalla cena di venerdì 20 al pranzo di domenica 22 marzo

Antipasti

- Fagottini di fillo con salsiccia e asparagi 11,00
- Tartare di salmone con crema d'avocado e coulis di frutti della passione 12,00
- Roll di brisée con zucca, crema di funghi e anacardi 10,00

Primi piatti

- Risotto allo zafferano con polpo 15,00
- Lasagne con carciofi, guancia e pecorino 14,00
- Scialatielli con pesto di peperoni, pinoli e polvere di capperi 13,00

Secondi

- Entrecôte di manzo con cavolo rosso 18,00
- Omelette di uova di selva bio con zucchine, feta e mandorle tostate 16,00
- Petto d'anatra con insalata di spinacini e olive taggiasche 18,00
- Bistecca di totano con julienne di verdure 20,00

Contorni

- Patate rustiche 4,00
- Cime di rapa aop con briciole di pane 7,00

Per finire

- Coppa di fiordilatte con con frutti di bosco caldi 6,00
- Panbiscotto con scaglie di frolla, gelato al fior di latte, granella di nocciole, cioccolato e/o amarene 7,00

Per finire

- Coppa di fiordilatte con con frutti di bosco caldi 6,00
- Panbiscotto con gelato alla panna, scaglie di frolla, granella di nocciole, cioccolato e/o amarene 7,00 (1, 3, 5, 7, 8)

Dragees

- Assaggio di frutta secca e candita rivestita di cioccolato 3,00 (6, 8)
- Caffè con frutta secca e candita rivestita di cioccolato 4,50 (6, 8)