



Menù dalla cena di venerdì 23 al pranzo di domenica 25 gennaio

Entrate

- Battuta di fassona al coltello con senape e pan Guttiau 11,00
- Polpette di cavolo rosso con maionese al curry 10,00
- Carpaccio di salmone agli agrumi con finocchi e melograno 12,00

Primi

- Gnocchetti di patate con pesto di cavolo nero e pomodorini confit 13,00
- Troccoli con vongole veraci e colatura di alici di Certara 15,00
- Lasagne bianche al ragù bianco d'anatra 14,00

Secondi

- Crocchette di melanzane su crema di burrata 16,00
- Entrecôte di manzo con insalata di borlotti e cipolle rosse 18,00
- Cassoeula con polenta 25,00
- Filetti di branzino in crosta di zucchine su patate allo zafferano 20,00

Contorni

- Patate rustiche 4,00
- Cicoria ripassata con olive taggiasche (piacevolmente piccante) 7,00

Per finire

- Tiramisù 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