



Menù dalla cena di venerdì 17 al pranzo di domenica 19 ottobre

Festa dei funghi

Antipasti

- Polenta con chiodini al sugo 11,00
- Gamberoni al limone con soncino 13,00
- Tartare di fassona con olio affumicato e chutney di cipolla rossa 12,00

Primi

- Tagliatelle ai funghi porcini 13,00
- Risotto con finferli e guanciaie 14,00
- Orecchiette con ragù di coda di rospo al profumo di arancia 15,00

Secondi

- Cartoccio di bocconcini di pesce spada alla mediterranea 20,00
- Brasato di manzo al vino rosso 18,00 con funghi 20,00
- Entrecote di manzo con rucola e pomodorini 18,00
- Portobello ripieno di ricotta e spinaci con crema di cannellini 16,00

Contorni

- Polenta 4,00
- Funghi trifolati 7,00
- Patate rustiche 4,00

Per finire

- Budino cachi e cacao 5,00

Dragees

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