



Menù dalla cena di venerdì 27 al pranzo di domenica 29 marzo

Antipasti

- Culatta di Parma con burratina 11,00 (7)
- Alici di Monterosso panate con maionese al prezzemolo 12,00 (1,3,4)
- Asparagi croccanti e uova bio fondenti al cuore 10,00 (3)

Primi piatti

- Lasagne spada, melanzane e menta 15,00 (1,3,4,7,12)
- Risotto alla barbabietola con zola 13,00 (7)
- Scialatielli con ragù di cinghiale al profumo di sottobosco 14,00 (1,3,7,12)

Secondi

- Cassoeula con polenta 25,00 (12)
- Rosti di patate con julienne di zucchine 16,00
- Entrecôte di manzo con rucola e pomodorini 18,00
- Gamberoni in crosta di pane e pistacchi su crema di zucca 20,00 (1,2,3,8)

Contorni

- Patate rustiche 4,00
- Taccole in umido con pinoli ed uvetta 7,00 (8)

Per finire

- Sbrisolona con gelato 6,00 (1,3,7)
- Panbiscotto con scaglie di frolla, gelato al fior di latte, 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)