



## **Menù dalla cena di venerdì 23 al pranzo di domenica 25 ottobre**

### **Antipasti**

- Crostone con battuto di cardoncelli e mandorle tostate 10,00
- Gamberoni al limone con soncino 12,00
- Tartare di fassona con olio affumicato e chutney di cipolla rossa 11,00

### **Primi**

- Tagliatelle ai funghi porcini e capesante 15,00
- Risotto alla parmigiana su crema di crescenza allo zafferano 14,00
- Orecchiette alle verdure croccanti con olive taggiasche 13,00

### **Secondi**

- Sformato di branzino con patate, cime di rapa e granella di pistacchi 20,00
- Costine di maiale in salsa bbq 16,00
- Entrecote di manzo con rucola e pomodorini 18,00
- Millefoglie di zucca con zola, noci e balsamico 14,00

### **Contorni**

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

### **Per finire**

- Torta cioccolato e pere 6,00
- Panbiscotto con scaglie di frolla, 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