



Menù Settembre



Antipasti (tutti)

Zucchine ripiene di ricotta e nepetella gratinate al forno

Polpettine di melanzane al profumo d'origano
con salsina allo yogurt

Cestino di pasta briséé con caponatina e profumi dall'orto

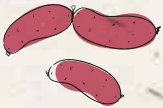
Primi (uno a scelta)



Insalata d'orzo con battuto di basilico e pomodorini freschi

Tagliatella al ragù classico

Lasagna di salsiccia e peperoni dell'orto



Secondi (uno a scelta)



Parmigiana di melanzane

Arrosto di maiale con pesche in agrodolce

Insalata di gallina alla padovana
e patate al vapore con maionese alle rape rosse



Il prezzo del menu è di €32 con dolci e vini esclusi.



Dolci



Coppetta di yogurt con salsa di frutta

Salame al cioccolato

Crostata integrale del giorno

Torta fresca al latte e caramello salato

Granatina

Indecisi sul dolce? Scegliete il tagliere assaggi - €5 a persona



Vini e bevande

Capeeto 1908 - Cabernet - calice €3 /bottiglia €10

Biancospino - Pinot Bianco - calice €3 /bottiglia €10



Prosecco - calice €4 /bottiglia €12

Spasano - Merlot e Cabernet invecchiato - bottiglia €15

Moscato Fiori d'Arancio - bottiglia €17

Tempus - Vendemmia Tardiva Moscato - calice €4/bottiglia €12

Allegro - sur lie - calice €3 /bottiglia €10

Succo di frutta €3

Acqua microfiltrata



Menu bambini

(€18)

Pasta al ragù

Polpettine con patate al forno

Salame al cioccolato



Per esigenze alimentari chiedere al nostro personale di sala.