



Menù Ottobre - Novembre

Antipasti (tutti)



Polpettina di ricotta con crema di zucca e nocciole

Flan di bieta con besciamella di semola di grano duro
al formaggio e chips di cavolo nero

Frittata di patate con lardo pesto



Primi

(uno a scelta)



Lasagne al ragù bianco di corte

Tagliatelle ai funghi misti caserecci

Gnocchi di zucca al burro e salvia



Secondi

(uno a scelta)



Pollo al limone con patate al forno

Spezzatino di maiale con puré di patate americane viola

Cono di pasta brisè integrale al rosmarino
ripieno di zucca con verdure dall'orto



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

Dolci



Salame al cioccolato

Crostata integrale con composta di fichi

Coppetta di yogurt con salsa di frutta

Dolci del giorno

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.