



Menù Febbraio - Marzo



Antipasti (tutti)



Cappuccino di cotechino

Frittella salata di patate ripiena di formaggio
con salsa alle pere

Caponatina di zucca



Primi (uno a scelta)



Bigoli al ragù di corte

Pasticcio di cipolla (fondente)

Gnocchi di zucca, radicchio tardivo e noci

Secondi (uno a scelta)



Rotolo di faraona con patate arrosto (profumate al rosmarino)

Costine di maiale glassate al forno e verdure cotte



Strudel di verdure e spadellata mista



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



Dolci

Strudel di mele - €4,50



Salame al cioccolato - €4



Crostata morbida del giorno - €4

Coppetta di yogurt con confettura - €4

**Indecisi sul dolce? Scegliete il tagliere assaggi
(tutti i dolci per tutto il tavolo) - €5 a persona**

Vini e bevande



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

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

Brio - Rosato frizzante di Merlot e Raboso - calice €3 / bottiglia €8

Possovegiani - Rosato di Merlot e Raboso - calice €3 / bottiglia €8

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 - €2,50

Menu bambini

(€18)

Pasta fresca fatta in casa al ragù

Polpettine di carne e patate al forno

Salame al cioccolato



Per esigenze alimentari chiedere al nostro personale di sala.