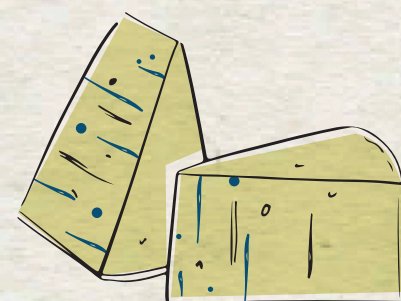
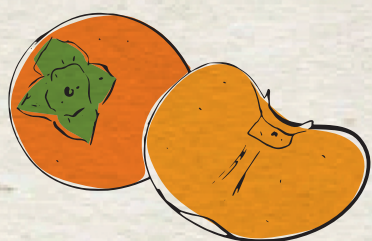




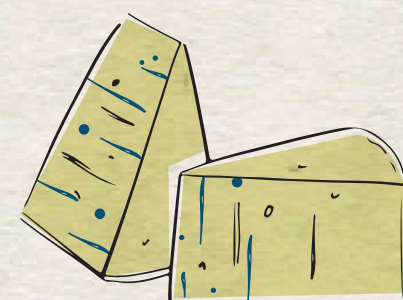
Menù Aprile- Maggio

Scorri per leggere il nuovo menu >





Antipasto (tris di)



Cappuccino di polentina di marano
macinato a pietra e ragù di gallo

Caponatina di Cavolo Rapa e rapa rossa

Flan di erbette di campo con salsa allo yogurt e menta

Primi (uno a scelta)

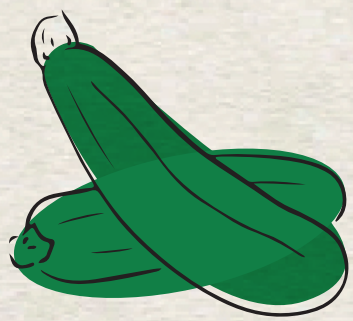


Gnocchi primavera con salsa al prosecco e porri

Pappardelle al ragu di maiale

Crespelle al forno con asparagi, ricotta, limone e
fonduta di Grana Padano





Secondi (uno a scelta)

Bocconcini di coniglio al forno con patate arroste

Involtini di maiale con spinaci spadellati

Asparagi, uova e maionese fatta in casa



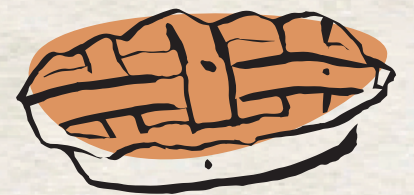
Dolci

Torta fresca di yogurt con salsa di frutta - €4,50

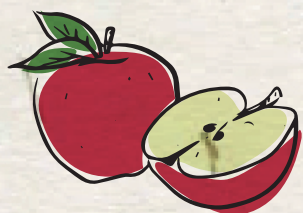
Salame al cioccolato - €4

Crostata morbida del giorno - €4

Coppetta di yogurt con confettura - €4



Indecisi sul dolce? Sceglieteli tutti!
Tagliere assaggi di tutti i dolci per tutto il tavolo





Vini e bevande

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

Prosecco - calice €4 / bottiglia €12

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

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



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

Per esigenze alimentari
chiedere al nostro personale di sala.

