

Menù Degustazione

L'ANTIPASTO

Carpaccio di Salmone Marinato con salsa agli Agrumi e Pepe Rosa

Roselline di Speck con Mousse di Caprino

IL BIS DI PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli agli Asparagi con Capesante al profumo di Lime

Paccheri di Gragnano freschi con Melanzane Pomodorini e Ricotta salata

IL SECONDO A SCELTA TRA:

Trancio di Pesce Spada con Salsa di Rucola Selvatica

Verdure Grigliate

OPPURE:

Filetto di Maiale con Mele e Calvados

Patate Saltate alle Erbe

IL DOLCE

A scelta tra le proposte del giorno

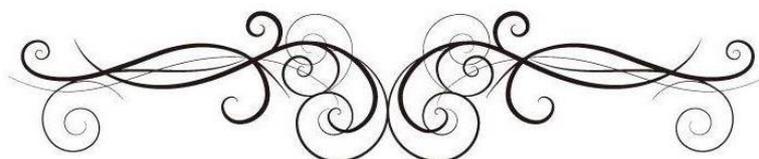
IL VINO A SCELTA TRA BIANCO E ROSSO

Falanghina igp (1 bott. ogni 2 menù)

Chianti docg (1 bott. ogni 2 menù)

Acqua Minerale, Caffè Espresso, Grappa o Limoncello.

Ordine minimo 2 menù (2 persone)



cad. € 40,00