

Menù

Antipasto:

Muffin con zucchine e pomodori pachino

Bignè alla Valdostana

Prosciutto crudo di Parma

Salame "Golfetta" con rosellina di burro

Speck Tirolese

Primi piatti

Risotto con fiori di zucca e zucchine o;

Risotto mele e speck o;

Risotto ai frutti di mare

e

Ravioli di borragine e ricotta al burro e timo con uvetta, pinoli e gocce di aceto balsamico di Modena o;

Gnocchi di ortiche con castelmagno o;

Strozzapreti al salmone e pistacchio di Bronte

Secondi piatti

*Noce di vitello in crosta di pane profumata al rosmarino
con patate al forno*

o

*Cosciotto di maialino alle erbe aromatiche
con patate al forno*

o

Maialino arrosto con mirto e patate al forno

o

Salmone al forno con patate al vapore e salsa e tartara

Dessert

Torta con spumante

Caffè

€ 38,00

*Il costo di € 38,00 comprende:
il menù sopra indicato, il menù a tavola, i fiori*

VINI: Bianco e Rosso ½ bottiglia a persona

SPUMANTE: 1 calice a persona

I bambini sotto i 6 anni pagano la metà

Volendo si può integrare ed arricchire il menù nel seguente modo:

Insalata di polipo con patate ed olive taggiasche

oppure

Insalatina di gamberetti, mela verde e pomodorini

Con l'aggiunta di uno di questi antipasti il costo è di € 43,00

Con del pesce nel secondo (filetto di branzino in crosta di patate e verdure di stagione) € 5,00

Con il sorbetto al limone € 3,00