

ANTIPASTO:

CULATELLO DI ZIBELLO, SALAME NOSTRANO, COPPA PIACENTINA E
PANCETTA TESA SERVITI CON GNOCCO FRITTO

FORMAGGI DI MONTEVECCHIA CON CONFETTURE E

CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

TORTINO DI MELANZANE E DATTERINO ROSSO AL CUORE DI BUFALA

BIS DI PRIMI PIATTI:

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON FONDUTA DI TALEGGIO E
CRUMBLE DI NOCI

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO AL PESTO DI PISTACCHI E
SALSICCIA CROCCANTE

SECONDO PIATTO SERVITO CON PATATE AL FORNO:

TAGLIATA D'ANGUS ARGENTINO ALLA ROBESPIERRE

MEDAGLIONE DI FILETTO D'ANGUS LARDELLATO AL PORTO /
AI FUNGHI PORCINI /ALLA FONDUTA DI ZOLA / AL PEPE VERDE

SORBETTO AL LIMONE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – CANTINA TERRE FORTI

PINOT GRIGIO DI SICILIA – CANTINA TERRE FORTI

PROSECCO EXTRA DRY - GRAN COUVEÈ
(UNA BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE)

ACQUA, CAFFÈ E AMARO

€ 40,00