

PROPOSTE DI MENU' PRIMAVERA ESTATE

Componi il tuo menù scegliendo 3 antipasti, 2 primi e 2 secondi dai piatti della disponibilità stagionale. Contorni, dessert e bevande sono inclusi. (€ 35)

ANTIPASTI

- Selezione di salumi con asparagi fritti
- Morbidelle di vitello
- Asparagi della casa
- Involtini di asparagi gratinati con pancetta
- Insalata di lingua con verdure
- Culatello di Parma con burrata e pomodoro fresco
- Petto d'anatra con erba cipollina
- Manzo salmonato con verdure marinate
- Involtini di bresaola con crescenza
- Asparagi gratinati con scamorza affumicata e speck di Sauris
- Tortino con verdure su crema di formaggi e Cecina De Leon
- Tartare di manzo

PRIMI PIATTI

- Crespella alle verdure
- Gnocchi con ragù di coniglio
- Maccheroncini al ragù di puledro
- Ravioli con gorgonzola e spinaci
- Risotto alle erbe spontanee
- Tagliolini ala carbonara di asparagi
- Gnocchi di ricotta con asparagi verdi su crema di formaggi
- Risotto alle verdure
- Risotto agli asparagi
- Bigoi all'anatra
- Tagliatelle con ragù bianco di vitello
- Ravioli agli asparagi verdi

SECONDI PIATTI

- Roast-beef al forno con insalata di asparagi
- Rotolo di pollo con ricotta e spinaci
- Stinco di vitello al forno
- Fegato alla veneziana
- Coscette di faraona al forno
- Bocconcini di vitello
- Pollo al curry con verdure
- Rotolo di coniglio con asparagi
- Vitello tonnato
- Fesa di vitello alle erbe aromatiche
- Spezzatino di capriolo

INOLTRE LE NOSTRE PROPOSTE ALLA GRIGLIA DA CONCORDARE CON LO CHEF

Aperto tutti i giorni dalle 18.00 alle 01.00, domenica anche a pranzo dalle 12.00 alle 15.00