



MENU' dell'Epifania

Antipasti serviti a persona:

Stuzzicherie rustiche di benvenuto;

vitello tonnato con salsa light e gel di carote allo zenzero

Flan di zucchine con fonduta di parmigiano e cialda di capocollo croccante

Antipasto centrale

Primi:

tagliolini con cimette di rape di campo e pizzintella, crumble di pane casereccio aromatizzato

Ferretti con pesto di melanzane, crema di pomodorino confit e scaglie di mandorle

Secondo:

Angus con finocchio brasato in agrodolce e zucchine con contorno di patate arrosto a spicchi

Composizione di Frutta di stagione e dessert

Bevande (acqua, vino Primitivo e Verdeca) Caffè ed amari

Costo del pranzo, € 40,00.

E' previsto menù per bambini

