

Menu 45€

Proposta 14

- ANTIPASTI
 - Degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
 - Stracciatella di burrata con pomodorini e ruchetta
 - Il flan di porcini con fonduta di taleggio
- BIS DI PRIMI
 - Lo spaghetti con pomodorini cherry basilico e burrata
 - Il risottino con punte di asparagi e brie in fonduta
- SECONDO PIATTO
 - Il filetto alla maitre d'hotel servito con patate al forno
- BEVANDE
 - Vino Nero d'Avola o Merlot (una bottiglia ogni 3 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè

Proposta 15

- ANTIPASTI
 - La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
 - Le bruschette profumate con verdure dell'orto
 - La focaccia con lardo e miele di castagno
- BIS DI PRIMI
 - Le pennette in barca con panna, reggiano e vongole
 - Il risottino con trevisana e scamorza

- **SECONDO PIATTO**
 - La tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soia servito con patate al forno e verdure grill
- **BEVANDE**
 - Vino Muller Thurgau (una bottiglia ogni 3 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè

Proposta 16

- **ANTIPASTI**
 - La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
 - La millefoglie di melanzane alla parmigiana
 - Le bruschette della nostra terra e dell'orto
- **BIS DI PRIMI**
 - I ravioloni di bufala e spinaci al cacio, pepe, pinoli, pomodorino e uva passita
 - Il risottino con zafferano e salsiccia
- **SECONDO PIATTO**
 - Costata all'Antica servita con patate al forno e verdure grill
- **BEVANDE**
 - Vino Morellino di Scansano (una bottiglia ogni 3 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè