

Menu 60€

Proposta 17

- ANTIPASTI
 - I filetti di acciugge del mar Cantabrico con crostini e burro italiano
 - La paleta iberica de “Bellota” stagionata 36 mesi

- BIS DI PRIMI
 - I paccheri al fumo (con pomodoro, bacon croccante, panna e scamorza)
 - Il risottino alla milanese

- SECONDO PIATTO
 - La fiorentina di scottona prussiana alla brace (900 gr per 2 persone)

- DESSERT E BEVANDE
 - Dessert al carrello
 - Il vino Barbera “Bricco della Baretta” o Valpolicella Superiore (una bottiglia ogni 3 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè e liquore

