

Menu 44€

Proposta 14

- **ANTIPASTI**
 - Degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
 - Stracciatella di burrata con pomodorini e rucetta
 - I formaggi della tradizione con pere e miele di castagno

- **BIS DI PRIMI (DUE A SCELTA TRA TUTTO IL GRUPPO)**
 - Lo spaghettono con pomodorini cherry basilico e burrata
 - I paccheri al fumo (pomodoro, panna, pancetta, scamorza)
 - I rigatoni alla gricia
 - Il risotto al radicchio e provola

- **SECONDO PIATTO**
 - La tagliata di manzo a scelta tra al rosmarino, con grana e rucola, radicchio e provola

- **BEVANDE**
 - Vino Dolcetto d'Asti o Morellino di Scansano
(una bottiglia ogni 4 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè

Proposta 15

- **ANTIPASTI**
 - La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
 - La millefoglio di melanzane alla parmigiana

- **BIS DI PRIMI (DUE A SCELTA PER TUTTO IL GRUPPO)**
 - I bucatini con pancetta croccante e pecorino romano
 - I paccheri alla carbonara
 - Il risottino alle punte di asparagi e brie
 - Il risottino allo zafferano

- **SECONDO PIATTO (SERVITO CON PATATE AL FORNO)**
 - Tartare di manzo con primizie dell'orto

- **BEVANDE**
 - Il vino Valpolicella classico o Vermentino di Sardegna (una bottiglia ogni 4 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè

Menu da 46€

Proposta 16

- **ANTIPASTI**
 - La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

- **BIS DI PRIMI**
 - Le pennette con pomodorini cherry basilico e burrata
 - Il risottino alla milanese

- **SECONDO PIATTO**
 - Il filetto di manzo con porcini e zola

- **BEVANDE**
 - Vino Valpolicella ripasso o Primitivo di Manduria (una bottiglia ogni 4 persone)
 - Acque gasate e naturali
 - Caffè