

Menu di Ferragosto

Euro 50,00 per persona

Antipasti

Carosello di salumi stagionati in casa

Gnocchi fritti, pane e grissini

Hummus di ceci, farina di mais rostrato

rosso di Rovetta, uvetta e pesce spada affumicato

A seguire è possibile scegliere tra:

1. Frittura di calamari

Con tagliatelle di zucchine e carote

2. Filetto di manzo bardato al lardo alla griglia

Blonde d'Aquitaine nato in Francia

allevato in Piemonte. Frollatura minima

garantita di 21 giorni in wet-aging

servito con patate arrostiti al rosmarino

cremoso al tartufo e insalatina croccante

3. Bis di primi della tradizione:

- Gnocchi soffiati alla valtellinese

con pane, erbe e patate serviti

su crema al formaggio, burro e pesto di grosina

- Paccheri alla sorrentina

Paccheri con vellutata al pomodoro

Datterini confit, basilico e mousse di burrata

Dolce

Bicchiere Goloso

Crema bianca di nocciole, mousse al mascarpone

con crumble di pasta frolla e pistacchi

Acqua Panna & San Pellegrino

Pane, coperto e servizio

Caffè

Incluso

Bambini € 30,00

Antipasto, cotoletta con patate fritte e dolce

E' necessaria la prenotazione.