

Proposte Menù Aprile/Maggio 2026 Carne

ANTIPASTO: (sceglierne 1)

- Millefoglie con ratatouille di zucchine, pomodorini confit e robiola di Roccaverano su crema di piselli
- Uovo morbido cotto a bassa temperatura con asparagi crema di formaggio e crostone di guanciale steccato
- Cous-Cous alle verdure, involtino di peperone arrostito ripieno al caprino e maionese al basilico
- Affettati misti con le nostre verdurine in agrodolce

PRIMI PIATTI (sceglierne 2 per fare il bis):

- Risotto con carbonara di asparagi, zafferano e bacon
- Gnocchi di Ricotta di bufala, pesto di aglio orsino e piattata di ricotta affumicata
- Lasagna al forno con macedonia di verdure primaverili, stracciatella e porro croccante
- Maccheroncini all'uovo trafileti al bronzo con ragù bianco di corte, piselli novelli ed erba cipollina

SECONDI PIATTI: (sceglierne 1)

- Filetto di maiale farcito con spugnole, erbe spontanee con tortino di patate e carciofi
- Guancia di maiale al vino rosso con polenta "de Maraneo" al cucchiaino
- Rotolo di faraona farcita agli asparagi e pistacchi con carotine al tegame
- Suprema di pollo farcita allo speck su Hummus di carote affumicate

Dolce: La nostra bignolata con crema chantilly e salsa al cioccolato

$\frac{1}{4}$ di vino alla spina e $\frac{1}{2}$ di acqua – Caffè

€ 37,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) senza il dolce

€ 38,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) se il dolce lo portate Voi purchè sia di Pasticceria e con lo scontrino per la tracciabilità degli ingredienti (€ 1,00 sono per il servizio)

€ 40,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) con il dolce fatto da noi

Extra:

$\frac{1}{2}$ litro di vino a persona (invece di $\frac{1}{4}$ come indicato sopra) +2€ a persona

Vino frizzante alla spina con il dessert +1,5€ a persona

Spumante in bottiglia (il prezzo della bottiglia varia in base alla tipologia scelta). €18/€22

Ama ro, whisky, rhum e cocktail sono conteggiati a parte se consumati.