

MENU CARNE +

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

flan di porri e guanciaie con fonduta di grana e pesto di basilico

Primo

ravioli di zucca su crema di Zola e amaretti

Secondo

capocollo cotto a bassa temperatura con verdure infornate

Dolce

Tiramisu' della casa

€ 40

MENU PESCE +

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

insalata di carciofi, gamberi e feta

Primo

fregola ai sapori del mediterraneo

Secondo

Brasato di tonno al cannonau con purè di patate al rosmarino

Dolce

Tiramisu' della casa

€ 50

MENU CARNE SENZA
GLUTINE
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Flan di porri e guanciale con fonduta di grana e pesto di basilico

Primo

Pasta senza glutine con pomodorini e burrata

Secondo

Capocollo cotto a bassa temperatura con verdure infornate

Dolce

Panna cotta della casa

€ 40

MENU CARNE SENZA
GLUTINE
ACQUA
E VINO

Antipasto

Insalata di carciofi gamberi e feta

Primo

Pasta senza glutine ai sapori del mediterraneo

Secondo

Brasato di tonno al cannonau con purè di patate al rosmarino

Dolce

Panna cotta della casa

€ 50

MENU VEGANO +
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

*Tofu grigliato con crema di carciofi
e crostini al rosmarino*

Primo

Orecchiette con broccoli

Secondo

Polenta con verdure infornate

Dolce

Crostata Vegana

€ 40

MENU VEGETARIANO +
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

*Tortino di broccoli con fonduta di pecorino
e scaglie di grana*

Primo

*Ravioli di zucca su crema di zola
e amaretti*

Secondo

Parmigiana di melanzane

Dolce

tiramisù della casa

€ 40