

MENU'

da febbraio ad aprile

la valuta e'
in €

Antipasti-

- mattonella di polenta con guanciale e funghi 5-
- uovo fritto con cuore fuso su fonduta di parmigiano 5-
- cheesecake di salmone al profumo di aneto 6-
- caprese al barattolo (pomodoro-stracciatella-crema di basilico) 6-
- tris di affumicati al melograno (salmone,tonno,pescespada) 7-

Primi-

- bucatino all' amatriciana su cestino di pecorino 9-
- scrigni magici alla carbonara * (pasta all'uovo ripiena) 10-
- spaghetto al pomodoretto fresco stracciatella e basilico 9-
- quadrelli chianina e cardonecelli * (pasta all'uovo ripiena) 12-
- bauletti all' astice * (pasta all'uovo ripiena) 13-

Secondi-

- polpettine alla bourguignonne 9-
- tagliata di manzo con aceto balsamico e pistacchi 14-
- gamberoni al brandy su arance caramellate 14-

Contorni-

- patate al forno 4-
- insalata 4-
- cicoria 4-



* per quest piatti sono stati usati prodotti surgelati

chiedere al personale
il menu' con gli
allergeni

















