

MENU 1

ANTIPASTI

Degustazione di salumi misti e formaggi della casa con miele di castagno
Bruschette della casa

PRIMI

Risotto carnaroli alla crema di piselli, provola affoumicata e polvere di
pomodoro secco

SECONDI

Medaglione di lonza al pepe rosa e purè di patate

1 LITRO DI VINO ROSSO O BIANCO FRIZZANTINO DELLA CASA OGNI 3
PERSONE, ACQUA E CAFFÈ'

35 €

MENU 2

ANTIPASTI

Insalata di gamberetti, avocado e lime

Insalata di mare

Saute' di cozze

PRIMI

Paccheri ai calamari, bottarga di muggine e scorza di limone

DOLCE

Semifreddo al pistacchio e Nutella

1 LITRO DI VINO ROSSO O BIANCO FRIZZANTINO DELLA CASA OGNI 3
PERSONE, ACQUA, CAFFE'

40€

MENU 2

ANTIPASTI

Insalata di mare
Gamberetti esotici
Affettato misto con gnocco fritto e formaggi

PRIMI

Risotto stracciatella, barbabietola e noci
calamarata al filetto di branzino e pesto di zucchine

SECONDI

Frittura di calamari con misticanza

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO BARBERA D'ASTI O CHARDONNAY OGNI DUE
PERSONE, ACQUA E CAFFÈ'

45€

MENU VEGETARIANO

ANTIPASTI

Bruschette con pomodorini freschi, prezzemolo e pesto di aglio orsino

Crostini di pane con humus di ceci accompagnato da carote e sedano crudo

PRIMI

Risotto alla crema di piselli, raspadura e granella di mandorla

SECONDI

Uova su letto di asparagi

SORBETTO AL LIMONE

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE DI BARBERA D'ASTI
O CHARDONNAY, ACQUA, CAFFÈ

40€

MENU' BUFFET

Antipasti vari della casa

Due primi a scelta tra i seguenti:

- Risotto gorgonzola, barbabietola e noci
- Lasagna al ragù
- Lasagna vegetariana
- Gnocchi di patate al pomodoro
- Raviolini burro e salvia
- Maccheroni al ragù di manzo

**Beveraggio incluso (acqua, vino in caraffa, prosecco, analcolici,
spritz in caraffa)**

€30

Servizio torta 1,50€ a persona