

Menu Degustazione Primavera

ANTIPASTI

Quiche loraine d'orto e pecorino di Pintus

Confettura di zucca e zenzero

Insalata di scarpigni, misticanza, fragole fresche

Culatello e giardiniera

PRIMI

DUE A SCELTA MINIMO DUE PERSONE

Lasagna asparagi e sfoglia allo zafferano

Stringhetti con crema di topinambur, rosole fresche e nocciole tostate

Tagliatella al ragù battuto al coltello

SECONDI

DUE A SCELTA MINIMO DUE PERSONE

Serviti con patate di Montescudo e verdure di stagione

Filetto di Maiale, mele caramellate, fondo bruno

Tagliate alla moda dei Muretti

Manzo Sale di Cervia e rosmarino, petto di galletto alla maggiorana

Faraona al coccio, salvia e agrumi

Menù degustazione euro 33

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada di grano Palesio.

I parziali 27 euro: antipasti e primi

I parziali 30 euro: antipasti e secondi / primi e secondi



I Dolci

Sorbetto limone e zeste

Gelato alla crema, crumble al caffè e sapa

Tiramisù

Lemon Tarte

Selezione di cioccolatini fatti in casa: Cremino, fondente al caramello salato, mendiant, il classico all latte, fondente nocciola e caffè

Mela, crema pasticciera al latte di riso, pane zuccherato e olio evo

€
5
6
6
6
6
8