



AUTUNNO

ANTIPASTI

In tre assaggi

PECORINI DI PINTUS, COMPOSTA DI CASA , PERE VOLPINE AL SANGIOVESE

PORCHETTINA ALLE OFFICINALI E CIPOLLE VIOLA IN AGRODOLCE

MILLEFOGLIE DI PORRI E ZUCCA

I PRIMI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

CANNELLONI DELLA TRADIZIONE, RICOTTA E SPINACI

GNOCCHI VIOLA CON CREMA DI TOPINAMBUR E ZUCCA

TAGLIATELLE AL RAGÙ BATTUTO AL COLTELLO

I SECONDI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

Serviti con patate di Montescudo, gratinati ed erbe saltate

BRASATO DI MANZO ALLA PAPRICA

CAPOCOLLO ALLA BRACE, CAVOLO NERO E MELAGRANA

CONIGLIO IN PORCHETTA

TAGLIATA DI MANZO SALE CERVIA E ROSMARINO (EXTRA + 4 €)

Menù degustazione euro 35

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada e pane .

