

Menu :

*Terrina d'anatra tartufata ai pistacchi
con pan-brioche e vinaigrette ai lamponi*

*Duck terrine with black truffle,
pan-brioche and raspberries vinaigrette*

*

*Lasagnette alle verdure di stagione
con salsa alla ricotta affumicata*

*Lasagna (handmade pasta) with vegetables in season
and smoked ricotta cheese sauce*

*

*Medaglioni di vitello al forno,
con salsa alle erbe e porcini*

*Medallions of veal
with aromatic herbs and porcini mushrooms sauce*

oppure / or

Petto di faraona farcito ai porcini

Guinea fowl breast stuffed with porcini mushrooms

Contorno

Roasted potatoes

*

Tortino al cioccolato fondente

con salsa alla vaniglia

Pure chocolate cake with vanilla sauce

*

Caffè / Coffee

Vini : Selezione del Sommelier

Wines : Sommelier selection

VARIAZIONI PER VEGETARIANI :

Antipasto / Hors d'oeuvre :

Flan di parmigiano e tartufo

con salsa agli spinaci

Flan of parmesan and truffle

with spinach sauce

Secondo / Second course :

Verdure grigliate con sformato

di radicchio e scamorza affumicata

Grilled vegetables with red chicory

and smoked scamorza cheese pudding

€ 30,00 a persona