

Menù



Standard

Antipasto

Piccola burrata su crumble di taralli e pomodorini secchi
Crudo di Parma
Crostino di Lariano con lardo di Patanegra

Primo

Medaglioni ricotta e spinaci, con zafferano, praga affumicato e Asiago

Secondo

Brasato di maialino porchettato con riduzione al Sagrantino

Contorno

Fian di patate sfogliate, con broccolo romanesco stufato

Dolce

Crumble di pandoro su crema chantilly e lamelle di torrone

Acqua e una bottiglia di vino ogni 3 persone

Gluten Free

Antipasto

Piccola burrata su vellutata di pomodorini secchi
Crudo di Parma
Crostino con lardo di Patanegra, miele e pinoli

Primo

Lasagnetta croccante con zafferano, praga affumicato e Asiago

Secondo

Brasato di maialino porchettato con riduzione al Sagrantino

Contorno

Fian di patate sfogliate, con broccolo romanesco stufato

Dolce

Monoporzione alla nocciola

Acqua e una bottiglia di vino ogni 3 persone

Vegetariano

Antipasto

Piccola burrata su crumble di taralli e vellutata pomodorini secchi
Bon bon di pasta fillo con cuore di asparagi
Crostino di Lariano con caponatina siciliana e pistacchi di Bronte

Primo

Medaglioni ricotta e spinaci, con zafferano, fiori di zucca e Asiago

Secondo

Hamburger di legumi e barbabietola con rucola, pomodorini e straciatella

Contorno

Fian di patate sfogliate, con broccolo romanesco stufato

Dolce

Crumble di pandoro su crema chantilly e lamelle di torrone

Acqua e una bottiglia di vino ogni 3 persone