

Menù degustazione del 26-27-28 luglio 2024

*Tagliere di affettati, pecorino, frittata con verdure, friggione, melone
marmellata e piccole crescentine*

Lasagnetta verde alla bolognese

*Tortelloni con ricotta ed erbe, crema di peperoni gialli e scaglie di
ricotta salata*

Tagliatelle con pomodorini confit e pancetta croccante

Lonza di maialino (fredda) con dadolata di nettarine e valeriana

Bocconcino di coniglio al Pignoletto del "Tenente"

Patate al rosmarino

Tigelle

Dolci assortiti, di Mirella, fatti in casa

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

*I liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora fatti con nostra frutta
biologica*

Euro da 35 a 40 per persona adulta

(che comprende 1 bottiglia ns vino ogni 3/4 persone, acqua, caffè e ns liquori)

Siamo aperti il venerdì e sabato alla sera, sabato, domenica e festivi a pranzo.

È gradita la prenotazione al 3482283289.

I piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime

SI CHIEDE GENTILMENTE DI COMUNICARE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE

EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati