

MENU PRANZO NATALE mercoledì 25 DICEMBRE 2024

*Flan di zucca con maionese di datterini confit, crudo di Parma
croccante e foglie di mandorle tostate*

Focaccia e piccole crescentine

Tortellini in brodo di gallina "ruspante"

Lasagnetta verde con radicchio gorgonzola e noci

Strozzapreti con salsiccia e funghi porcini

Bocconcini di faraona lardellata

Brasato di manzo al barbara del "Tenente"

Patate al rosmarino e friggione

Tigelle

*Semifreddo al torroncino con scaglie di cioccolato fondente,
pinza alla bolognese e panettone*

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amaretto, Lamponi e Mora

Euro 50 per persona adulta ed euro 30 per i bimbi fino a 10 anni

E' gradita la prenotazione al 3482283289.



MENU PRANZO S. Stefano giovedì 26 DICEMBRE 2024

Tagliere rustico del "Tenente" con piccole crescentine

Lasagnetta verde con radicchio gorgonzola e noci

Tortelli con ricotta ed erbe al burro e salvia

Gramigna di semola di grano duro con ragù di salsiccia

Brasato di manzo al barbara del "Tenente"

Costoline di maialino cotte a bassa temperatura

con miele e salsa bbq

Patate al forno

Tigelle

Dolce della tradizione

Mandarini

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora

Euro 40 per persona adulta ed euro 25 per i bimbi fino a 10 anni

E' gradita la prenotazione al 3482283289.



*Menu
Christmas*

MENU PRANZO mercoledì 1 GENNAIO 2025

Sformatino di broccoli con fonduta di gorgonzola e pepe rosa

Focaccia e piccole crescentine

Tortellini in brodo di gallina ruspante

Tagliatelle ai funghi porcini

Spezzatino di manzo con polentina

Costoline di maialino cotte a bassa temperatura con miele e salsa bbq

Patate al forno

Tigelle

I nostri frutti di bosco con gelato alla crema

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora

Euro 40 per persona adulta ed euro 25 per i bimbi fino a 10 anni

E' gradita la prenotazione al 3482283289.

