



MENÙ CONTEMPORANEO

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 24 MESI
CILIEGINE DI BUFALA CAMPANA E
GNOCCO FRITTO

RISOTTO CARNAROLI RISERVA CON LUGANEGA BRIANZOLA,
CREMA DI CAPRINO AL ROSMARINO E LIME

GNOCCHI AI DUE COLORI CON RUCOLA E SCAMORZA AFFUMICATA

VITELLO AL FORNO NELLA SUA SALSA DELICATA
CON PATATE AL SENTORE DI ROSMARINO

TORTA DELLA RICORRENZA
SPUMANTE BRUT

CAFFÈ

*VINI BIANCHI E ROSSI
SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA
BIBITE E ACQUA*

54 EURO A PERSONA

