



# MENÙ

## della Domenica

### Antipasto

Lampuga in crosta di pane e olive su insalatina di pomodorini ciliegini, panna acida all'erba cipollina

*Dolphinfish in a crust of bread and olives on cherry tomato salad, sour cream with chives*

### Primo

Tortelli fatti in casa farciti di ragù di piccione con funghi freschi

*Homemade tortelli stuffed with squab meat sauce with fresh mushrooms*

### Secondo

Polpette di vitello da latte con vellutata di capperi, patate e verdure di stagione del nostro orto

*Milk fed veal meat balls with caper velouté, potato and seasonal vegetable from our garden*

### Dolce

Spuma di cioccolato alle spezie con pere cotte nel vino bianco, crumble e gelato di pralinato

*Spice chocolate foam with pear cooked in the white wine, crumble and homemade caramelized nut ice cream*

Prezzo per persona €60

Incluso nel prezzo acqua e caffè

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo di €25 per persona