



MENÙ

della Domenica

Antipasto

Uovo biologico cotto a bassa temperatura, verdure primaverili, tartufo marzolino e chips di pane

Low cooked temperature bio egg, spring vegetables, marzolino truffle and chips of bread

Primo

Gnocchi fatti in casa con polpo, cipollotto e pomodorini secchi

Homemade potatoes gnocchi with spring onion and dry tomatoes

Secondo

Tagliata di manzo con porro bruciato, fagioli zolfini e salsa al vino rosso

Beef tagliata, burned leek, zolfini beans and red wine sauce

Dolce

Crostatina con ganache al cioccolato, noci caramellate, fiordilatte e crema al nocino

Chocolate ganache tarte, carammelized nuts, fiordilatte, homemade nocino cream

Prezzo per persona €70

Incluso nel prezzo acqua e caffè

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