



MENÙ della Domenica

Antipasto

Fiore di zucca in tempura farcito con mozzarella e acciuga, pomodoro e salsa alle olive

Pumpkin flower in tempura stuffed with mozzarella and anchovy, tomato and olive sauce

Primo

Gnocco di patate fatto in casa in sugo di cacciucco

Homemade potato gnocco in cacciucco fish sauce

Secondo

Petto d'anatra con salsa all'anice stellato, ratatouille di verdure e nido di patate fritte

Duck breast with star anise sauce, vegetable ratatouille and fried potato nest

Dolce

Panna cotta al miele dell'Az. Ag. Onebelvedere, timo, crema al limone e basilico

Honey panna cotta from Az. Ag. Onebelvedere, thyme, lemon and basil 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

