



MENU FERRAGOSTO 2020

15 agosto ore 13:00

Antipasti

Tagliere di salumi nostrani

Giardiniera

Riso venere con tartare di trota salmonata
e riduzione di salsa di soia

Carpaccio di lonza marinato agli agrumi su letto di songino

Strudel di ricotta e verdure di stagione

Primi piatti

Risotto con pistilli di zafferano, zucchine e pesce persico

Caramelle piacentine con taccole e ciliegini gialli

Secondi piatti

Coppa di maiale brasata con salsa di albicocche

Rolle di faraona ripiena di crauti rossi con demiglas

Patate al forno e spaghetti di verdure saltate

Dolce

Millefoglie con crema chantilly al lime

Menù € 50 bevande incluse
Bambini dai 5 ai 10 anni € 25