

MENU

ANTIPASTI

INSALATINA DI SEPPIA CALAMARI E GAMBERI CON
SCAGLIE DI GRANA E FUNGHI, PERLE DI MELAGRANA E OLIO EVO

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DI PINOT NERO 'PIANETA CLASSICO' AZIENDA CARLINI

POLENTA OTTOFILE DI ROCCA CONTRADA AL SUGO DI PESCE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE 'BORGO TORRE' AZIENDA CLAUDIO MORELLI

PRIMO PIATTO

GNOCCHETTI DI PATATE AL SUGO DI CANNOLICCHI E FUNGHI DI BOSCO

SECONDO PIATTO

CALAMARI RIPIENI CON POMODORINI, PATATE ROSSE E ZUCCA GIALLA

ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON AZIENDA ERSTE-NEUE

DOLCE
MONTEBIANCO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DA OTELLO RENZI

€ 45,00