

Menù Degustazione

Antipasto Degustazione (Appetizer Tasting)

Battuta al Coltello...Vitello Tonnato...Insalata Russa Cremosa...

Sliced Veal served with Tuna Sauce made with Tuna, Anchovy, Boiled Eggs, Vinegar and Sunflower Oil, Russian Salad made with mix vegetables all in Organic Mayonnaise..

Un Primo Piatto a Scelta (a first course of your choice)

Lasagne Tradizionali al Forno con Ragù di Carne

Traditional Baked Lasagna with Meat Sauce

Oppure / Or

Cannelloni Ricotta ... Spinaci e Ortiche

Cannelloni with Ricotta, Spinach, and Nettles

Secondi Piatti (a main course of your choice)

Porchetta di Maiale Nostrano Fatta in Casa ...Olio sale e

Pepe...Pomodorini...Insalata di Stagione

Homemade Porchetta from Local Pork...Oil, Salt, and Pepper...Cherry Tomatoes...Seasonal Salad

Oppure / Or

Parmigiana di Melanzane con Provola Affumicata

Eggplant Parmigiana with Smoked Provola Cheese

Un Dessert a scelta ... (a dessert of your choice)

Crema Pasticcera con le Fragole Oppure Macedonia con Gelato a Scelta

Custard with strawberries or fruit salad with ice cream of your choice

Coperto...Acqua... Caffè... Vinì...Liquori e Amari Esclusi

Cover Charge , Water, Coffee, Vines and Beverages Excluded

€ 45,00 p.p (per person)

Il Menù degustazione è proposto solo per l'intero tavolo

Il Menù non e' divisibile e il prezzo si Intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.