MENU' di Ferragosto

ANTIPASTI:
Cestino di grana con sfilacci di bresaola, pere, scaglie di grana e insalatina.
Insalata di gamberi agli agrumi di sicilia.

PRIMI PIATTI:
Pisarei ai frutti di mare.
Gnocchetti rossi con crema di peperoni e gorgonzola croce.

SECONDI PIATTI:
Controfiletto di scottona all'irlandese con funghi porcini spadellati.
Bocconcini di salmone norvegese
su pappardelle di verdure all'olio extra.

DOLCE:
Pesche flambate al vin santo con gelato alla crema.

vini in abbinamento
acqua e caffe' inclusi
€ 45,00 a persona