

*Ferragosto alla Trattoria
"Da Carla"*

Menù

Aperitivo di benvenuto

Pizza frita al carbone vegetale,
pomodoro San Marzano, burrata e acciuga del Cantabrico

Antipasti

Gambero e lattuga... Una rivisitazione del gambero
in salsa cocktail degli anni '80 qui servita con
lamponi e polvere di alga Kelp

Culatello "Presidio Slow Food - Terre di Nebbia", salame
cresponetto "Oltrepo' Pavese", brioches salata e la nostra
giardiniera di versure

Primi Piatti

Riso Carnaroli "Riserva San MassimO" mantecato all'olio,
fiori di zuccina, capesante e tartufo nero

La parmigiana di melanzane in un tortello, pomodoro,
burrata

Secondo Piatto

Picanha CBT, il suo jus e patate arrosto

Pre - dessert

Sorbetto al limone, ginepro e rosmarino

Dessert

Panna cotta, basilico, lamponi e
fiori di zucca

Acqua e caffè accompagnato dalla nostra piccola pasticceria

IL MENU' E' PROPOSTO A 75 EURO A PERSONA, VINO ESCLUSO