

IL NOSTRO MENÙ DI FERRAGOSTO 2026



“VI INVITIAMO A PERCORRERE UN VIAGGIO NELLA NOSTRA CUCINA”

Il nostro Pane fatto in casa integrale BIO al rosmarino e al cioccolato, il Pan Brioche con uvetta, la focaccia con olio extravergine d'oliva ACCOMPAGNERANNO :

ANTIPASTI

Coppa, Salame e Culaccia STAGIONATA A LUNGO NELLA NOSTRA CANTINA

Chissolino Fritto e Strudel di Verdura con Sfogliatine di Ananas

PRIMI PIATTI

Tortelli Burro e Salvia

Pisarei e Fasò

Tagliolini fatti in casa con farina Bio Ragù bianco di Fassona e Tartufo Nero

SECONDI PIATTI

Carpaccio di Manzo con Scaglie di Grana 24 mesi, Datterino e olive taggiasche

Anatra al Forno del nostro allevamento con il suo ripieno e Patate Novelle

Coppa arrosto di maiale nero con verdure stufate

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Semifreddo della Casa con Cascata di Cioccolata Calda

Piccola pasticceria di Nostra Produzione

Accompagnati da Malvasia Dolce del Nostro Vigneto

VINO ROSSO GUTTURNIO DOC & VINO BIANCO ORTRUGO DOC

ACQUA

CAFFÈ'

DIGESTIVI DELLA CASA

€ 55 ADULTI

€ 25 BAMBINI DAI 5 AI 10 ANNI