



MENU di DICEMBRE

Pinot 64

Polpetta di riso Artiglio ai sapori invernali

Vigiö

Cialda di polenta di mais ottofile con lardo naturale

Cestino di funghi nostrani su crema di sedano rapa

Cheesecake salata con la nostra confettura di fichi alla senape

Selezione di salumi locali

Fioravanti

Risotto con Carnaroli, castagne e pasta di salame

Campo Dottore

Ravioli fatti a mano ripieni di zucca Berrettina con crema di Gorgonzola DOP e noci

Perorossino

Filetto di manzo in crosta con padellata di verdure al burro

Re Mida

Semifreddo al panettone con cialda di panettone tiepida

Caffè della moka

Pane artigianale con grano duro biologico macinato a pietra e lievito naturale

Ogni piatto è abbinato a un vino: avvina il calice tre le portate per ridurre l'uso di acqua.

Disponibili piatti per chi segue una dieta vegetariana o ha allergie/intolleranze.

Per informazioni sugli eventuali allergeni presenti, chiedi al personale di sala.

Evitiamo gli sprechi: il cibo invenduto viene distribuito tramite TooGoodToGo.