

nottedifiaba

SABATO 27 AGOSTO 2016 dalle 19.30

Veli di carne salada di nostra produzione con fichi freschi
e scaglie di formaggio Tofino del nostro caseificio

Rotolino di trota marinata all'arancio con ricotta di nostra produzione
all'erba cipollina su insalatina di pere e more,
il tutto condito con olio extra vergine d'oliva del nostro raccolto



Caserecce di pasta fresca al ragù di pesce di lago leggermente rosato
Saccottino di crepes con fonduta di formaggio Bonomì di nostra produzione e verdure croccanti



Medaglione di controfiletto di manzo con salsa al mirtillo nero accompagnato da patate al rosmarino



Babà al rum con crema chantilly e frutta fresca su salsa tiepida alla vaniglia

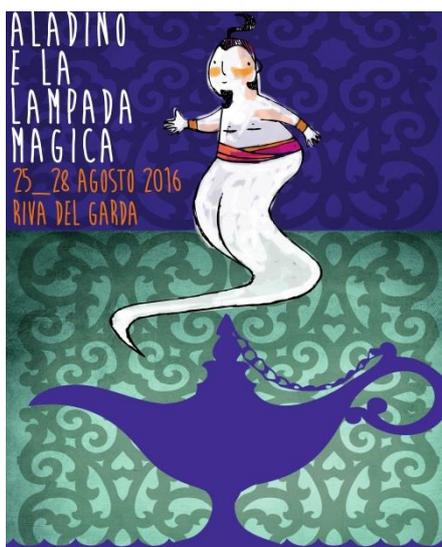
Euro 40,00
BEVANDE ESCLUSE

LE ALTERNATIVE PER I VEGETARIANI

Bocconcini di formaggi del
nostro caseificio e insalatina di
lattuga, olive nere e arance

Caserecce con dadolata
di verdure estive e
pomodorini ciliegia

Filettino vegetariano
avvolto in foglia di verza e
crostone di polenta di Storo



IL MENU BIMBI

Pasta al ragù
Cotoletta di pollo
con patate al forno
Gelato

€ 20,00

IL MENU CON L'ALTERNATIVA VEGETARIANA E IL MENU BIMBI
DEVONO ESSERE PRENOTATI ANTICIPATAMENTE