

PRESENTA IL PRANZO DI

FERRAGOSTO

2026

ENTRÉE DI BENVENUTO

CON CALICE DI PROSECCO ASOLO DOCG

ANTIPASTO

TATAKI DI TONNO: TONNO ROSSO LEGGERMENTE SCOTTATO, SERVITO FREDDO CON CREMA DI AVOCADO E FIOCCHI DI KATSUOBUSHI

ZUPPETTA DI COZZE : COZZE, SALSA DI POMODORO, ORIGANO E CROSTONI DI PANE

PRIMO

MEZZO PACCHERO CON TARTARE DI GAMBERO: PASTA FRESCA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CREMA DI BURRATINA E DATTERINO FRESCO

SECONDO

SALMONE NORVEGESE : TRANCIO DI SALMONE NORVEGESE QUALITÀ "BRAVO" SCOTTATO E FINITO IN FORNO, CREMA DI PATATE, SPINACINO FRESCO E RIBES ROSSI

DOLCE

SEMIFREDDO ALL'ALBICOCCA : PESCHE SCIROPATE FATTE IN CASA E CRUMBLE ALL'AMARETTO

ACQUA MINERALE, CAFFÈ

65 EURO A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

MENU BAMBINI : AFFETTATI TRADIZIONALI • PASTA AL RAGU • ARROSTO CON PATATE AL FORNO • GELATO • ACQUA E BIBITA • **35 EURO A PERSONA**

(SI PREGA DI COMUNICARE TUTTE LE ALELRGIE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE)

INIZIO PRANZO ORE 12:30