



Menù degustazione
10 Aprile 2022
Pranzo

Proposta di carne -
minimo 2 persone

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTO

Millefoglie di manzo

PRIMO PIATTO

Risotto alla parmigiana
con crema di melanzane, pomodoro confit e salsa al basilico

SECONDO PIATTO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
con crema di cavolfiori e cialda di mais

DESSERT

Dessert dello chef
Caffè espresso

Vini selezionati dalla cantina del Podere
Una bottiglia ogni 4 persone
Acqua minerale frizzante e naturale

COSTO A PERSONA € 50,00



Proposta di pesce – minimo 2 persone

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTO

Gamberi agli agrumi
con gazpacho di pomodoro e terra di olive

PRIMO PIATTO

Paccheri con rana pescatrice,
taccole e crema di piselli

SECONDO PIATTO

Cernia in guazzetto mediterraneo

DESSERT

Dessert dello chef
Caffè espresso

Vini selezionati dalla cantina del Podere

Una bottiglia ogni 4 persone

Acqua minerale frizzante e naturale

COSTO A PERSONA € 60,00

Precisiamo che alla conferma del numero degli ospiti, ci dovranno essere segnalate le eventuali allergie e intolleranze alimentari
possibilità di menù baby