

Il menù del 25 DICEMBRE 2020

Fian di ricotta e tartufo nero su fonduta di parmigiano

Focacce

Tortellini in brodo di gallina

Cannelloni al forno con ricotta fresca e funghi del sottobosco

Tagliatelle burro e oro con Parma croccante

Faraona al forno con salsa alle prugne e patate al rosmarino

Bollito di manzo e cotichino con fagioli all'uccelletto

Tigelle

Semifreddo al torrone con fonduta di cioccolato fondente e mandarino

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora

Euro 40,00 per persona adulta ed euro 20 per i bimbi fino a 10 anni

E' gradita la prenotazione al 3482283289.

I piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime

SI CHIEDE GENTILMENTE DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati

Il menù del 26 e 27 DICEMBRE 2020

*Tagliere di affettati, pecorino, frittata con verdure, friggione,
marmellata, piccole crescentine*

Cannellone al forno con ricotta fresca e funghi del sottobosco

Tortelloni con ricotta ed erbe al burro e salvia

Tagliatelle con ragù alla bolognese

Filetto di maialino con riduzione al balsamico di Modena

Polpette al "sugo della nonna"

Patate al rosmarino

Tigelle

Dolci assortiti della Mirella

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora

Euro 33,00 per persona adulta ed euro 15 per i bimbi fino a 10 anni

E' gradita la prenotazione al 3482283289.

*I piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità delle
materie prime*

**SI CHIEDE GENTILMENTE DI COMUNICARE EVENTUALI
ALLERGIE/INTOLLERANZE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE**

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati