

Menù

EVENTI E CENE AZIENDALI

ANTIPASTI

Selezione di salumi con gnocco fritto.

Riccioli di Raspadura Iodigiana.

Bocconcini di salva cremasco in crosta di riso con salsa teriyaki.

Magatello di fassona piemontese cotto a bassa temperatura
con salsa tonnata.

PRIMI

Il Carnaroli con battuta di basilico e burrata di Andria .

Strozzapreti fatti in casa al ragù bianco di fassona.

SECONDI

Tagliata di fassona piemontese
con misticanza di verdure all'aceto di modena.

Sorbetto di frutta

Acqua, vino (1 bottiglia ogni 3 persone), caffè

55 €

