
15 Agosto 2026

Menu di Ferragosto

Antipasti

I nostri salumi serviti al tagliere

Insalata di verdure grigliate

Petali di lonza a bassa temperatura con pomodorino confit e mousse di robiola

Crocchetta di riso con zafferano e zucchine

Mondeghili alla milanese con maionese all'aneto

Primi

Riso carnaroli con zucchine e i suoi fiori e stracchino

Gnocchi di nostra produzione al basilico con ragù d'anatra

Secondi

Il nostro vitello tonnato con frutto del capperio e terra di olive taggiasche

Maiolino al ginepro cotto a bassa temperatura

Dessert

Cheesecake ai frutti di bosco

vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

Acqua e caffè

€ 65

