

LE DEGUSTAZIONI

Sabato sera e domenica a pranzo



MENU.IN CENTROTAVOLA

Salame, Pancetta, Lonza marinata, Mortadella

Giardiniera

Selezione di formaggi

Magatello stagionato sotto sale e aromi

Insalata primaverile

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di verdure

Mini Burger di Fassone

Strudel di verdure

_€ 38 a persona

Soft cocktails e Vini alla carta

Spritz

Gin Tonic

Whisky Sour

Martini dry

_€12/cad.

MENU.AGRICOLO

L' Asparago rosa di Mezzago

Tartare di fassona, Asparagi Rosa croccanti

Spaghettone, manzo glassato, punte di Asparago Rosa

Costata di manzo senz' osso, Asparagi Rosa

Per gli amanti delle verdure:

Insalata primaverile, formaggio, mostarda e frutta secca

Spaghettoni, Asparago Rosa e pomodorini

Asparagi Rosa al burro, Uovo cotto a bassa temperatura

_€ 50 a persona

1 calice di bollicine incluso

Acqua e coperto inclusi

DEGUSTAZIONE. 7 PORTATE

Pensato per tutto il tavolo alla scoperta della nostra cucina

Calice di bollicine in abbinamento

Comprensivo di mini dessert e Passito

_€ 55 a persona

Acqua e coperto inclusi

A fine pasto chiedi una tisana_€ 4

Rum e cioccolato_€ 14