

## VENERDI' 29 DICEMBRE

### PRIMI

Orzotto con zucca, radicchio di Treviso e gamberi	€ 9,5
VINO CONSIGLIATO: LUGANA, FATTORIA DON LORENZO	€ 3,5
Strozzapreti con battuta di manzo, melanzane, bufala e pomodorini	€ 9,5
VINO CONSIGLIATO: PRIMITIVO, LEONE DE CASTRIS	€ 3,5
Crema di broccoli e patate con crostini di pane	€ 8,5
VINO CONSIGLIATO: CABERNET SAUVIGNON, DE STEFANI	€ 3,5

### SECONDI

Fettine di manzo con patate, pomodorini e rucola	€ 13
VINO CONSIGLIATO: VALPOLICELLA RIPASSO, COTTINI	€ 4
Zuppetta di mare con calamari, gamberi, polpo, cozze e vongole	€ 14
VINO CONSIGLIATO: ROSÈ FIVE ROSES LEONE DE CASTRIS	€ 3,8

### SNACK

Tostone di pane integrale con bresaola, rucola, grana e pomodorini ( con maionese leggera alla senape)	€ 6
Tostone di pane bianco con tacchino, misticanza, pomodoro e dobbiaco (con salsa rosa)	€ 6
Piada spianata con pollo, rucola, zucchine, pomodorini e maionese alla senape con patate fritte	€9,5
Piada spianata ai cereali con prosciutto crudo, insalatina, burrata e pomodoro con patate fritte	€9,5

### CONTORNI

Verdure alla griglia o bollite	€ 4,5
Patate fritte a rondelle	€ 5

### FRUTTA DI STAGIONE

Yogurt e macedonia	€ 6
Frutta mista	€ 5