

MENÙ DEL GIORNO

Giovedì 11 ottobre 2018

PRIMI

Ravioli ripieni di zucca con salsa ai porcini € 10
VINO CONSIGLIATO: MERLOT, VICENTINI ORGNANI € 3,5

Riso nero Venere con gamberi e verdure € 10
VINO CONSIGLIATO: PRIO (UVE CATARRATTO), DONNAFUGATA € 3,5

Garganelli al ragù di polpettine con scaglie di grana € 9,5
VINO CONSIGLIATO: CABERNET SAUVIGNON, FOSSA MALA € 3,5

SECONDI

Insalata di polpo con misticanza, carote, rucola, finocchio,
pomodorini e olive € 13
VINO CONSIGLIATO: SOAVE CLASSICO, MONTE DE TONI
I STEFANINI € 3,5

Carpaccio di bollito di manzo con verdure bollite € 13
VINO CONSIGLIATO: PINOT NERO, ANTONUTTI € 4

Involtini di pollo ripieni di ricotta e spinaci con patate al
forno € 13
VINO CONSIGLIATO: PINOT GRIGIO, LUIGINO ZAGO € 3,5

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 ai cereali antichi con pollo, rucola, zucchine,
pomodorini e maionese alla senape con patate fritte € 9,5

Piada spianata ai cereali antichi con mozzarella di bufala, verdure
grigliate e pomodoro con patate fritte a rondelle € 9,5

CONTORNI

Verdure alla griglia o bollite € 5

Patate fritte a rondelle € 5

FRUTTA DI STAGIONE

Yogurt e macedonia € 6

Frutta mista € 5