

DEGUSTAZIONE

IL PERCORSO DELLO CHEF

MINIMO DUE PERSONE

€ 50 A PERSONA

ENTRÉE CON TARTARE DI CARNE

CONCHIGLIONI GRATINATI CON SFILACCI DI MANZO
E CRUMBLE DI CIOCCOLATO

ROLLATINA DI CONIGLIO C.B.T. CON RIPIENO BRESCIANO
E MILLEFOGLIE DI VERDURE GRATINATE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

SELEZIONE CAFFÈ NO-DO

** INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 - LIEVITO FRESCO - OLIO GIRASOLE - NERO DI SEPPIA - CEREALI VARI*

** DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO*

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE