

Menu di Natale 2018



ANTIPASTI

Insalatina di mare tiepida Calamari, Polpo e gamberi con verdure
Tagliere di salumi Toscani, prosciutto crudo, finocchiona e guanciale con pecorino di fossa
e gnocco fritto

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate fatti in casa con vongole e carciofi
Cappelletti in brodo di cappone

SECONDI PIATTI

Frittura di Calamari, gambero e zucchine della trattoria
Arrostato di lombata di vitello in salsa di carciofi e vino bianco

DESSERT

Mousse di ricotta e marronglacc'
con salsa di cachi

Caffè e Minerali

Euro 50,00

