

Antipasti / Appetizers

Capesante al limone su cous cous alle verdure, zenzero e champignons arrostiti

Scallops lemon flavoured on cous cous with vegetables, ginger and roasted mushrooms

Carpaccio di Manzo con rosa di Gorizia e formaggio ubriaco

Beef carpaccio with Gorizia red chicory and cheese wine float

Primi Piatti / First Courses

Cappelletti della tradizione su sfilacci di faraona e julienne di verdure in riduzione di brodo di faraona

Traditional "Cappelletti" pasta in little sliced fowl meat and thin sliced vegetables with fowl broth reduction

Fregolone sardo con anguilla scottata

Sardinian Fregola with anguilla

Secondi Piatti / Second course

Guancia di vitello brasata al Pinot nero con puré di patate e verdure baby padellate

Traditional "Cappelletti" pasta in little sliced fowl meat and thin sliced vegetables

Filetto di rombo su crema di lenticchie in trionfo di cozze e gamberi

Fillet of turbot on lentils cream with mussels and prawns

Dessert

Cream Brulée al panettone

Cream Brulée with Panettone



€ 45,00 a persona, bevande escluse

€ 45,00 per person, beverages excluded