

# Profumi e sapori di campagna e di montagna nel nostro Menu di Ferragosto 2020.

solame mostreuso, speck a fette,  
insalata di patate e würstel e  
cetrioli.

Gnocchi di patate al sugo di pomodorini  
e trite salmoneata.

"Casoncie" di spinaci e ricotta al  
sugo balsamico.

Coniglio alla "contadina", con  
pancetta e verdure, e costine di  
maiale gratinote al forno  
con erbe aromatiche.

Contorno: patate e zucchine  
"rostide".

Macedonia di frutti di bosco  
con gelato alla panna.

Bevande: minerale, caffè e liquore.

€ 48.00 Vini esclusi.