

Menu di Ferragosto 2019



Antica Trattoria del Giglio

FRUTTI, ERBE E FIORI DI MONTAGNA PROTAGONISTI...
NEL NOSTRO MENU...

Carpaccio di trota in salsa yogurt al profumo di
"levistico" (sedano di montagna) su
cavolo cappuccio e cumino.

Togliere di speck con burro di ginepro e crostini
di pane nero.

Risotto ai fiori di "mostardis" e "calendula" e
"zafferano".

Togliolini di formaggio con caprino e burro alle erbe
aromatiche.

Zucchine gratinate al profumo di malva ed
erbe cipolline.

Filetto di manzo con salsa di mintilli rossi e verdi.

Semifreddo ai fiori di sambuco con composta di
lamponi.

Bevande: acqua minerale, caffè e ... le
nostre grappe.

TUTTO COMPRESO € 48.00 (VINI ESCLUSI)