

Menù di Ferragosto 2017

Antipasti a Scelta:

Carpaccio di Polpo e Soutè di Cozze
Prosciutto e Melone
Prosciutto e Ovoline di Bufala

Primi Piatti a Scelta:

Scrigno alla Cecilia
Fettuccine alla Marinara con Funghi Porcini
Insalata di Riso con Gamberi
Timballo di Pasta al Ragù di Mare
Tonnarelli allo Scoglio

Secondi Piatti a Scelta:

¼ di Pollo alla Romana con Peperoni
Melanzane alla Parmigiana
Petto di Pollo alla Milanese con Patate Fritte
Vitello Ripieno con Purè di Patate

Griglia:

Bistecca di Manzo con Cicoria Ripassata
Lombata di Vitello con Fagiolini all'agro

Pesce:

Filetto di Branzino in Salsa di Agrumi con Purè di Patate
Mazzancolle alla Pescatora con Cicoria Ripassata
Frittura di Paranza

Dessert a Scelta:

Dolce al Carrello - Gelati - Fragole
Caffè

Vini a scelta:

Vino Bianco a Scelta: Frascati Gotto d'Oro - Brezza Lungarotti - Sauvignon Cormons
Vino Rosso Chianti Barone Ricasoli - Sangiovese Lungarotti

Il Prezzo del Menù completo per persona è di € 40,00