

Degustazione di antipasti

RASPADURA LODIGIANA CON GRISSINI

Finísimas láminas de Parmesano servidas con grissini torinesi

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI FASSONA DEL TRENTINO CON FAGIOLI E SCALOGNO IN INSALATA

Carpaccio de Carne de ternera "Fassona" del Trentino, marinada con especias y servida con ensalada de judias pintas y chalotas con vinagreta de balsámico (Plato típico Regional del Trentino Alto Adige)

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Berenjenas horneadas con tomate, albahaca y mozzarella

Degustazione di pasta e risotto

PENNETTE CON SUGO DI SPECK E ASPARAGI

Macarrones salteados con jamón ahumado del Alto adige, trigueros y un toque de nata

RISOTTO ALLA CREMA DI TARTUFO NERO

Arroz meloso con crema de Trufa Negra

TAGLIATA DI FILETTO AL RECIOTO CON FALSA LASAGNETTA DI PATATE E RUCOLA

200gr de Solomillo de Añojo a la pimienta, con reducción de vino "Recioto della Valpolicella", acompañado de patatas gratinadas al horno con Parmesano y Rúcula al balsámico

Degustazione di dolci

NONSOLOTIRAMISÙ

El Tiramisú por excelencia!!!

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO

Flan de nata con sirope de chocolate o frutas del bosque

PROFITEROLES DE CHOCOLATE RELLENO CON MOUSSE DE NATA

Con la degustación de postres se servirá también café e infusiones

Vini (a elegir entre)

Rueda: Verdejo "Ermita de Nieve"

Lambrusco Rosso o Rosé

Nota: en caso de elección de otro vino, el precio por persona puede variar en función del vino elegido

PRECIO POR PERSONA

28,00 €

Notas: Se incluye una botella de vino por cada 3 personas. Cada botella de vino equivale a 5 bebidas/cervezas que se irán apuntando según se vayan pidiendo, hasta llegar al nº total establecido.

Las bebidas "extra" se cobrarán según su precio. Las copas "normales" a 6€ y las Ginebras "Premium" a 9,5€.
