

Menu Redentore 2017

Antipasti:

Mazzancolle in saor di porro

Bianco di piovra all'erba cipollina

Baccalà mantecato su polentina nera

Primo:

Lasagnetta con gamberoni affumicati e zucchine

Secondi:

Trancetto di tonno in crosta di pasta filo su insalatina croccante

Coda di rospo in carta fata con verdure di stagione e zenzero

Dessert:

Bavarese ai frutti di bosco

Servizio su prenotazione. Inizio per tutti alle h.19.30; la cena finirà in tempo per vedere lo spettacolo dei fuochi.

Costo: € 60,00 a persona inclusi servizio, acqua e caffè; vini esclusi.