



*Pranzo Invernale 2023
domenica 26 Marzo ore 12,30*

Antipasto:

Vellutata di Zucca al Prosecco

Primi Piatti:

*Crespelle con Jiliennes di Verdure
Risotto alla Parmigiana e Guanciale*

Sorbetto di Limone e Spumante

Secondo di Carne:

Filetto di Manzo al Patè

Dessert

Caffè

Vini Abbinati:

*Lugana Doc, Scolari
Chianti Docg, Antichi Borghi
Moscato d'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo*

*COSTO A PERSONA 60€
(vini e bevande compresi)*