



*Pranzo d'Autunno 2023  
domenica 15 Ottobre ore 12,30*

*Antipasto:*

*Carpaccio di Pesce Spada all'Arancia*

*Primi Piatti:*

*Trofie alla Crema di Radicchio*

*Risotto con Mele e Groviera*

*Sorbetto di Limone e Spumante*

*Secondo di Pesce:*

*Trancio di Salmone Scozzese al Forno*

*Dessert*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*

*Pinot Grigio del Collio Doc, Music*

*Vermentino Doc Costamolino, Argiolas*

*Moscato d'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo*

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