



*Pranzo 2025  
domenica 2 Marzo ore 12,30*

*Prè Entrèe  
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:  
Timballo di Polipo con Patate e Olive Taggiasche*

*Primo Piatto:  
Crespella ai Formaggi con Crema di Gruyère*

*Sorbetto al Limone*

*Secondo Piatto:  
Filetto di Maiale Glassato con Salsa ai Mirtilli*

*Dessert  
(a discrezione dello chef)*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*

*Sauvignon Trento Doc, Lavis  
Toscana Rosso, San Luciano  
Cuvè "Belstar", Bisol*

*COSTO A PERSONA 70€  
(vini e bevande compresi)*