



Pranzo 2026
domenica 1° Marzo ore 12,30

Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)

Antipasto:
Polpo Arrosto con Cremoso di Patate Viola

Primo Piatto:
Risotto alla Parmigiana con Pancetta Glassata

Sorbetto al Limone

Secondo Piatto:
Filetto Chateaubriand al Pinot Nero

Dessert
(a discrezione dello chef)

Caffè

Vini Abbinati:
Sauvignon Trento Doc, Lavis
Lagrein Trento Doc, Lavis
Moscato "Zagara", Marchesi di Barolo

COSTO A PERSONA 70€
(vini e bevande compresi)