



*Pranzo 2026*  
*domenica 22 Marzo ore 12,30*

*Prè Entrèe*  
*(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:*  
*Zuppetta di Cappesante al Gratin*

*Primo Piatto:*  
*Crespella con Fonduta Valdostana*

*Sorbetto al Limone*

*Secondo Piatto:*  
*Guancialetti di Vitello in Salsa di Barolo*

*Dessert*  
*(a discrezione dello chef)*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*  
*Chardonnay Trento Doc, Lavis*  
*Toscana Rosso, San Luciano*  
*Opera Brut Metodo Classico, Le Marchesine*

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