



Pranzo 2026
domenica 19 Aprile ore 12,30

Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)

Antipasto:
Flan di Zucca con Vellutata al Parmigiano

Primo Piatto:
Spaghettoni Freschi con Mazzancolle

Sorbetto al Limone

Secondo Piatto:
Filetto di Manzo in Crosta

Dessert
(a discrezione dello chef)

Caffè

Vini Abbinati:
Chardonnay Trento Doc, Lavis
Dolcetto d'Alba, Marchesi di Barolo
Opera Rosè Metodo Classico, Le Marchesine

COSTO A PERSONA 70€
(vini e bevande comprese)