



Menu

Entrata

Cipolla ripiena gratinata al forno
con gocce di caprino fuso

Primo piatto

Ris an cagnun

Secondo piatto

Ponchètte e mostarda di mele

Dessert

Rivisitazione del “mactabe”

** le verdure del menu proverranno dalle Aziende Agricole Dell’orto Let Eat Bi, i formaggi di capra dall’Az. Agr. Cà nel Bosco, i formaggi vaccini e uova dall’Az. Agr. Pralba, il pane dall’Az. Agr. La Fucina, il riso dall’Az. Agr. Cascina Angiolina, Mostarda di mele Az. Agr. La Soleggiata**

Selezione vini del territorio

Clementina Rosè Tenute Sella, Cà du leira Massimo Clerico,
Caluso Passito Pastoris

Caffè espresso

Acqua

Dettaglio costi

Il servizio avrà un costo a VOI riservato di

35,00 € a persona