

VIGILIA DI FERRAGOSTO

14 AGOSTO 2025 A CENA

Menu di Carne

Sottile di coniglio farcito su salsa verde,
ratatouille di verdure dell'orto

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale
aromatizzato all'alloro

Cubotti di manzo alle 5 spezie con cipolla
scioccata e salsa di finocchi e arance

Quenelle al caramello salato

€ 40,00 a persona bevande incluse

Menu di Pesce

Alici, friggitelli, stracciatella, cipolla rossa
all'aceto di lamponi, polvere di olive

Fettuccine, dadolata di orata profumata al
limone, la sua lisca fritta

Pezzettoni di rana pescatrice, salsa al
Franciacorta, lime, bottarga, tuile al basilico

Quenelle al caramello salato

€ 45,00 a persona bevande incluse



PRENOTA ORA: +39 334 6190041

FERRAGOSTO DI FUOCO

15 AGOSTO 2025 A PRANZO

Menu di Carne

Selezione di salumi, prosciutto dei Sibillini,
bruschette miste

Vincisgrassi

Carne mista alla brace con le patate arrosto
e la misticanza di campo

Zuppa inglese

€ 35,00 a persona bevande incluse

Menu di Pesce

Il mare in un piatto

Lasagna cremosa di pesce

La frittura di paranza con le verdure in
tempura e la misticanza di campo

Zuppa inglese

€ 40,00 a persona bevande incluse



PRENOTA ORA: +39 334 6190041