

15 AGOSTO 2021

Menù di Ferragosto



SFIZIOSITÀ PER COMINCIARE

*I nostri salumi serviti al tagliere
Insalata di verdure dell'orto grigliate
Carpaccio di carne salada con sedano rapa e vinagrette alla senape
Polpo a bassa temperatura con pomodorini confit, arancia e spuma aioli*

I NOSTRI PRIMI

*Riso carnaroli "Az. agricola tenuta Margherita" ai fiori di zuccina, zest di lime e burrata
Agnolotti del Plin al nero di seppia ripieni di capasanta, con cavolo nero su crema di latte
aromatizzata alla menta*

IL NOSTRO SECONDO

Cubi di vitello a bassa temperatura, salsa tonnata, terra di olive taggiasche e nocciole tostate

DESSERT

Semifreddo al cioccolato fondente, crumble alla nocciola e sorbetto ai frutti di bosco

VINO A SCELTA

(UNA BOTTIGLIA OGNI TRE PERSONE)

*Bonarda doc "Giorgi" (rosso)
Vigalon doc "Giorgi" (rosso)
Pinot nero doc "Giorgi" (bianco)
Soave classico "S. Osvaldo" (bianco)*

Acqua e caffè

€ 60,00



Osteria del Laghetto Tel. 029015864