

Menu di Novembre

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

- ✓ - Sformatino di Broccoli con Pesto di Pomodori Secchi, Olive e Cialda di Pane*^{1,2} € 7,00
- Crostino d'Autunno (Ragù di Salsiccia, Lardo e Radicchio)*³ € 7,00
- Mini Burger di Manzo con Spinaci Piccanti e Mayo alla Paprika*¹ € 8,00

Primi

- Tortelloni di Ricotta con Carciofi*^{1,2,3} € 14,00
- Lasagne Verdi della Tradizione *^{1,2,3,4} € 14,00
- Gramigna alla Salsiccia *^{1,2} € 12,00
- ✓ - Spaghetti al Torchio con Cime di Rapa, Alici e Pangrattato alle Erbe*^{1,2} € 12,00

Piatto Unico

- Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Giardiniera *² € 15,00

Secondi

- Tagliata di Manzo con Radicchio Grigliato € 16,00
- Arrosto di Capocollo con Patate Arrosto € 14,00
- Spezzatino di Cinghiale con Tortino di Polenta*³ € 15,00
- ✓ - Quiche di Zucca con Finocchi Spadellati e Ciuffi di Caprino*^{1,2,3} € 13,00

Dolci

- Gelato alla Crema*^{1,3} € 5,00
- Panna Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco *³ € 5,00
- Pinza e Brazadela con "Ambrosia" Passito di Pignoletto*^{1,2,3} € 7,00
- Tenerina con Crema Inglese alla Menta *^{1,2,3} € 5,00

✓ Piatto Vegetariano



Agriturismo *“Borgo delle Vigne”*

* Tabella Allergeni:

- 1 – Uova
- 2 – Glutine
- 3 – Latticini
- 4 – Sedano
- 5 – Frutta Secca

Per maggiori informazioni sugli allergeni chiedere al personale