

Menu di Novembre

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

-Tartare del Nostro Manzo con Pere allo Zenzero, Maionese al Prezzemolo e Foglia di Maroni *1,2,5 € 6,00

-Zuppetta di Cavolo Nero e Fagioli dell'Occhio con Crostoni di Pane *2,4 € 6,00

✓ -Sformatino di Zucca con Crema al Parmigiano Reggiano *3 € 6,00

Primi

-Tagliatelle Verdi al Ragù Bolognese *1,2,4 € 12,00

-Tortellini in Brodo di Cappone e Manzo o alla Panna *1,2,3,4 € 13,00

-Tortello di Patate con Ragù di Faraona e Mele Rosa Romana *1,2,4 € 12,00

✓ -Rotolo di Crespella ai Funghi Porcini *1,2,3 € 13,00

Piatto Unico

-Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Sottoli *2,3,5 € 15,00

Secondi

-Tagliata di Manzo con Radicchio Belga Grigliato € 15,00

-Cinghiale in Umido con Polentina Tartufata*4 € 14,00

-Arrosto di Capocollo con Patate Arrosto € 12,00

✓ -Fantasia Vegetariana *chiedere al personale € 12,00

Dolci

-Budino agli Amaretti *1,3,5 € 5,00

-Torta di Mele con Gelato alla Crema *1,2,3 € 5,00

-Cannolo di Cioccolato con Ricotta e Granella di Pistacchi *2,3,5 € 5,00

-Sorbetto ai Frutti di Bosco con Crema allo Yogurt*3 € 5,00



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