

Menu di Luglio

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

- Tartare del nostro Manzo con Pesche Nettarine al Rosato Spumante Letizia, Maionese all'Ortica e Foglia di Pane alle Noci *1,2,5 € 8,00
- ✓ -Panzanella del Menchetti *2,5 € 6,00
- Sformatino di Mortadella su Carpaccio di Zucchine al Timo e Salvia Fritta *1,2,5 € 6,00

Primi

- Tortino di Tagliatelle con Crudo e Zucchine al Profumo di Limone su Crema di Rucola e Mandorle *1,2,3,5 € 12,00
- Spaghetti alla Chitarra con Datterini, Tonno Marinato Scottato e Polvere di Olive Nere *1,2 € 12,00
- ✓ -Tortello di Rapa Rossa ripieno di Ricotta, con Dadolata di Verdure e Semi di Papavero *1,2,3 € 12,00

Piatto Unico

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

Secondi

- Roast-Beef di Manzo con Crostoni di Polenta e Gocce di Senape € 14,00
- Coniglio Ubriaco alla Birra con Friggione € 14,00
- ✓ -Pie di Friggitelli su Scarola Saltata alle Taggiasche e Focchi di Caprino *1,2,3 € 12,00

Dolci

- Gelato Borgo delle Vigne *chiedere al personale per allergeni € 5,00
- Cantucci Borgo delle Vigne con "Ambrosia" Pignoletto Passito *1,2,5 € 5,00
- Millefoglie di Chantilly e Amarene *1,2,3 € 5,00
- Cheesecake con Albicocche e Crumble di Nocciole al Cioccolato *1,2,3,5 € 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



Piatto Vegetariano