

COST

Per cominciare...

Carpaccio di zucchine con cuore di mozzarella e pomodorini secchi

Primi Piatti

Risottino con chèvre e pere caramellate alla cannella

o

Pennette con pomodoro fresco, dadolata di melanzane e scaglie di ricotta

Piatto principale

Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini

Dolce

Panna cotta all'amaretto e granella

1 bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua e caffè inclusi

Costo a persona 40,00€