

PLAN DE SASC

Show Cooking Area

ANTIPASTI

Caprese

Burrata, pomodori datterini, basilico

16

Roast Beef

Roast beef, cappucci marinati, canederlo pressato

18

Insalata mista

Selezione di verdure

12 - 16

ZUPPE

Zuppa d'Orzo con Turtra

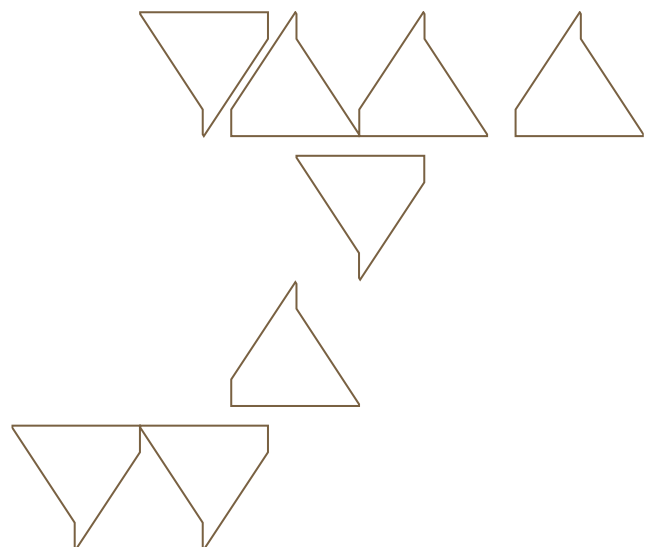
Orzo perlato, carota, patate, sedano, cipolla, prosciutto affumicato, erba cipollina, turtra di spinaci e ricotta

14

Minestrone di Verdure

Verdure di stagione






12





PRIMI

Spätzle con Finferli e Parmigiano Reggiano	22
Spätzle all'uovo, finferli, cipolla, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi	
Spaghetto alle Vongole	24
Spaghetti Monograno Felicetti, aglio, olio, prezzemolo, vongole	
Tagliatelle al Cervo	23
Tagliatelle trafilate al bronzo, cervo, mirtilli rossi	
Linguina alla Carrettiera	19
Linguina Monograno Felicetti, aglio, olio, peperoncino, pomodoro fresco	

SECONDI

Polenta, Funghi e Salsiccia 	26
Polenta di Storo, funghi, salsiccia grigliata	
Uova, Speck, Patate e Formaggio 	24
Uova, speck macelleria Obermair, patate arrostate, formaggio Tibert filante	
Filetto al Pepe Verde 	34
Filetto di manzo, salsa al pepe verde, patatine fritte	
Branzino 	32
Branzino, verdure, patate	
Pollo 	25
Pollo arrosto, riso pilaf, zucchine, salsa al curry	

DOLCI

Yogurt e Frutti di Bosco 	10
Mousse allo yogurt, marmellata ai frutti di bosco, frutti di bosco freschi	
Macedonia di Frutta 	12
Macedonia di frutta fresca, gelata al fior di latte e vaniglia	
Tiramisù	10
Savoardi, marcarpone, caffè, cacao	