



PRIMEROS PLATOS

(A COMPARTIR PARA 2 PERSONAS)

INSALATA DEL CONTADINO

(ENSALADA MEZCLUM CON ZAHANAORIA , CEBOLLA , TOMATE CHERRY , MAIZ Y REDUCCION DE MODENA)

CUORI DI CARCIOFI

(CORAZONES DE ALCAHOFAS NATURALES EN TEMPURA)

PROVOLONE AL FORNO

(QUESO PROVOLONE AL HORNO DE LEÑA)

SEGUNDOS

RIGATONI DEL CHEF

(PASTA RIGATONI CON TOMATE CHERRY , SPECK RUCOLA E PARMESANO)

o

SPAGHETTI AL PESTO

(ESPAGUETTIS CON SALSA PESTO)

o

PIZZE

(MARGHERITA , CAPRICCIOSA , 4 QUESOS , DE JAMON DULCE Y 4 ESTACIONES o SALAMI PICCANTE)

POSTRES

TIRAMISU NOSTRUM

o

HELADOS

(CHOCOLATE , VAINILLA , FRESA Y LIMON)

VINO

(VIPRA TINTO o ROSADO o BLANCO o LAMBRUSCO)

AGUA

Y

CAFFE

PRECIO POR PERSONA 25 EUROS IVA INC.