

Specialità di stagione

BATTUTA, CREMA DI CASTELMAGNO, CREMA E PUNTE DI ASPARAGI

EN: Veal beaten with a knife with asparagus and castelmagno cheese
FR: Veau battu au couteau avec asperges et castelmagno (fromage)

| 14,00 euro

PACCHERI CON CREMA DI PACHINO, ASPARAGI E ORATA

EN: Paccheri with cherry tomatoes cream, asparagus and sea bream
FR: Paccheri à la crème de tomates cerises, asperges et dorade

| 15,00 euro

GNOCCHI DI RICOTTA AL VAPORE CON VERDURE E SUGO DI ARROSTO

EN: Steamed ricotta gnocchi with crunchy vegetables and roast sauce
FR: Gnocchis à la ricotta vapeur avec légumes et sauce rôtie

| 14,00 euro

ENTRECÔTE CON FONDUTA E ASPARAGI

EN: Entrecote with fondue and asparagus
FR: Entrecôte avec fondue et asperges

| 22,00 euro

INSALATA ASPARAGINA

Insalata verde, spinacino, finocchi, asparagi, kiwi e caprino

EN: Green salad, spinach, fennel, asparagus, kiwi and goat cheese
FR: Salade verte, épinards, fenouil, asperges, kiwi et fromage de chèvre

| 11,00 euro

PIZZA MONTAGNINA

Mozzarella, vellutata di asparagi, asparagi saltati, crema di castelmagno e guanciaie croccante dopo cottura

| 14,00 euro napoletana

| 15,00 euro romana

| 15,00 euro integrale

EN: Mozzarella, asparagus cream, asparagus sauteed, castelmagno cream and crispy bacon

FR: Mozzarella, crème de asperge, asperge sautées, crème de castelmagno (fromage) et bacon croustillant