



MENÙ OTTOBRE

Antipasti

Zucca alla parmigiana su pesto di rucola e mandorla

Cannolo dal cuore di radicchio con nocciole tostate, ricottella di pecora su vellutata di carote

Primi

Troccolo mantecato con cicorietta e pomodoro al forno su favetta secca

Cavatelli di grano arso saltati con pecorino canestrato, pancetta cotta a bassa temperatura e tuorlo d'uovo fritto

Secondo

Capocollo su cipolla rossa alla griglia con patate, pancetta e formaggio dei poveri

Frutta e Dessert

Frutta fresca di stagione con mousse al cioccolato bianco e fichi secchi su spumone di liquirizia

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menù adulti - € 35,00 bevande escluse

Menù baby - € 20,00 con animazione

È gradita la prenotazione!

Per info e prenotazioni:

329.25.82.419 - 348.52.66.348

info@masseriatorredinebbia.it

N.B. Il presente Menù è una proposta che può essere variata nelle singole portate con richiesta da effettuare almeno il giorno prima