

LA LOMBARDIA UN PIATTO ALLA VOLTA

Prepasta 1

ANTIPASTI

SLINZEGA CON CARPACCIO DI PORCINO
CRUDO E SCAGLIE DI GRANA

LA NOSTRA CAPRESE RIVISITATA

PRIMO

RISOTTINO CARNAROLI CON CREMA DI SUSINE
E FONTINA VALTELLINESE

OPPURE

RAVIOLINO MARIMMANO DI RICOTTA E
ERBETTE CON ZUCCHINE JULIENNE E
ZAFFERANO

SECONDO

LA NOSTRA MILANESE SCOMPOSTA SU UN
LETTO DI RUCOLA E POMODORINI

OPPURE

CARPACCIO DI FASSONA SCOTTATO CON
RIDUZIONE ALLA MELA VERDE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

35euro

Prepasta 2

ANTIPASTI

SLINZEGA CON CARPACCIO DI PORCINO
CRUDO E SCAGLIE DI GRANA

LA NOSTRA CAPRESE RIVISITATA

BIS DI PRIMI

RISOTTINO CARNAROLI CON CREMA DI SUSINE
E FONTINA VALTELLINESE

OPPURE

RAVIOLINO MARIMMANO DI RICOTTA E
ERBETTE CON ZUCCHINE JULIENNE E
ZAFFERANO

SECONDO

LA NOSTRA MILANESE SCOMPOSTA SU UN
LETTO DI RUCOLA E POMODORINI

OPPURE

CARPACCIO DI FASSONA SCOTTATO CON
RIDUZIONE ALLA MELA VERDE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

45euro

Prepasta 3

ANTIPASTI

SLINZEGA CON CARPACCIO DI PORCINO
CRUDO E SCAGLIE DI GRANA

LA NOSTRA CAPRESE RIVISITATA

PRIMO

RISOTTINO CARNAROLI CON CREMA DI SUSINE
E FONTINA VALTELLINESE

OPPURE

RAVIOLINO MARIMMANO DI RICOTTA E
ERBETTE CON ZUCCHINE JULIENNE E
ZAFFERANO

BIS DI SECONDI

LA NOSTRA MILANESE SCOMPOSTA SU UN
LETTO DI RUCOLA E POMODORINI

OPPURE

CARPACCIO DI FASSONA SCOTTATO CON
RIDUZIONE ALLA MELA VERDE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

45euro