**Antipasti**

Lonzino marinato alle erbe fini con misticanza e olio al balsamico

Polentina morbida con spinacino novello, fonduta al tomino e granella di mandorle **Primi piatti**

Crema di lenticchie con quenelle di caprino alle erbe aromatiche, e olio E.V.O.

Gnocchetti di patata con pancetta e porro fondente

Farfalle al tonno, pomodorini e basilico

**Secondi piatti**

Guazzetto di pesci misti e crostacei con crostone rustico

Petto di pollo alla piastra con patate contadine

Riso ribe all’olio extravergine con legumi in umido e scaglie di pecorino giovane

**Menù del giorno € 12,00** a persona

*comprende due portate a scelta tra: antipasti, primi e secondi elencati*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Dolci del giorno €3,00:** Torta di mele, Panna cotta, Torta paesana, Crostata all’albicocca, Mousse allo yogurt con salsa ai frutti di bosco

**Menù disponibile giovedì e venerdì a pranzo e cena**

A seconda del mercato alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all’origine

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni

Per qualsiasi informazione riguardo ad agenti allergeni rivolgersi al personale di sala per la

Lista completa