
MENÙ VEGANO

uno stuzzichino di benvenuto con vino
Durello brut Cavazza

antipasto

Patata morbida ai finferli avvolta in
tumbrod (“piadina” scandinava), cipolla
rossa acida, tartufo fresco
(sedano, senape, farina di cereali)

primo

Spaghettone pastificio agricolo Mancini
mantecato con crema di sedano rapa
leggermente affumicato, briciole di pane
croccante, crema di peperone alla brace,
pepe tostato
(sedano, farina di cereali)

secondo

Polpettine di melanzana su insalatina di
ceci, pomodori confit e cipolla agra
(sedano)

dolce

Scelta di dolci della Laita

—

prezzo fisso 38,00 €
compreso coperto, aperitivo e dolce;
escluso vino, acqua e caffè