

Menù del giorno.

Solo prodotti disponibili negli orti locali a km zero, coltivati nel rispetto della natura ed in maniera sostenibile

ANTIPASTI

Vellutata fredda di barbabietola, panna acida al pepe e timo limonato 6 euro (vegan)

Insalatina di fagiolini, pomodori di campo, spuma di patate, olive essiccate 8 euro

Sformato di pecorino, pera grigliata e salsa di melanzane 8 euro

Battuta di bufalo bio "az.agr. Il Girasole", fonduta fredda di brie, pomodorini arrosto e acciughe 12 euro

PRIMI

(fatta a mano con farine bio macinate a pietra)

Gnocchetti, cipolla dorata e pane profumato alla liquirizia 12 euro (vegan)

Tagliatelle con ragù di cinghiale 13 euro

Lasagna di verdure di stagione 13 euro

SECONDI

Polpette di verdure al forno, hummus e zest di limone 12 euro (vegan)

Roastbeef di manzo, senape, buccia di patate fritte alla paprika 14 euro

Filetto di maiale, mela al forno e nocciole 16 euro

DOLCI

Ghiacciata del giorno 4 euro (vegan)

Tiramisu 5 euro

Cheesecake con marmellata di limoni 6 euro

Tortino di cioccolato, carrube e salsa all'uva 6 euro (vegan)

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

UN GRAZIE A: PODERE SAN GIULIANO (VERDURE BIO), MOLINO AGOSTINI (FARINE BIO MACINATE A PIETRA), AZ. AGR. GRILLI (ERBE BIO E MIELE), SANT'UBERTO, IL GIRASOLE, ROBERTO MICHELINI (CARNI LOCALI), AZ AGR. CERUTTI (UOVA E CEREALI BIO), AZ. AGR. CASUMARO (FORMAGGI BIO) E AL NOSTRO STAFF PER PREPARARE E SERVIRVI OGNI GIORNI PIATTI SANI, SEMPLICI E GENUINI CON PRODOTTI LOCALI A KM ZERO!