



-Lonzino iberico cotto al rosa servito con salsa calda allo zabaione salato e croccante alla frutta secca

-Casoncello ripieno di manzo all'olio con fonduta di parmigiano 30 mesi, riduzione al prezzemolo e briciole di pane al capperi

-Sottopaletta di vitella brasata al Valpolicella, la sua demiglace, con patata rustica schiacciata al rosmarino

-Sorbetto artigianale ai frutti rossi con crumble al cacao amaro

(40 euro coperto incluso)

E' possibile includere nella proposta: Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone e caffè', aggiungendo 10 euro a persona