

# ***Proposta Pranzo Feriale***

***2 portate a scelta più dolce, prezzo fisso: € 28***

*Weekday Lunch menu – 2 courses plus dessert, fixed price*

**Storione marinato al pepe rosa**

Pink-peppercorn-marinated sturgeon

**Insalata di cuori di carciofo e grana**

Artichoke heart and parmesan salad



**Tagliatelle al sugo di moscardini**

Handmade tagliatelle pasta with baby octopus

**Ravioli di ricotta e prezzemolo al burro e salvia**

Ricotta and parsley ravioli in a butter and sage sauce



**Carré di agnello al forno con patate**

Roasted rack of lamb with potatoes

**Bocconcini di coniglio con carciofi**

Rabbit medallions with artichokes

## **Dolce**

**Ganache al cioccolato**

Chocolate ganache

**Zabaione ghiacciato, crema al caffè**

Frozen zabaglione custard with coffee drizzle

## ***Vino al calice:***

**Prosecco Valdobbiadene Extra Dry – 8+ € 8**

**Regina Rosé Brut – Dal Bello € 6**

**Toh! – Friulano – Di Lenardo € 6**

**Téi – Nebbiolo – Sandro Fay € 9**

**Soave Classico – Suavia € 7**

**Zigurat – Sangiovese – Lunelli € 10**

**Moscato d'Asti – La Spinetta € 4**