

## *~ Proposta Weekend ~*

**€ 45**

**Salmone marinato al pepe rosa**  
Pink-peppercorn marinated salmon



**Ravioli d'anatra con crema di peperoni rossi**  
Handmade ravioli filled with roasted duck and drizzled with red capsicum sauce



**Costoletta di maialino con finferli**  
Pork spare rib with chanterelle mushrooms



**Gelato allo yogurt con salsa di frutti di bosco**  
Yogurt gelato topped with sauce of fresh berries

### ***Vini al calice:***

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG (Extra Dry) – <b>Bortolomiol</b>	<b>€ 7</b>
Il Grigio – Pinot Grigio (ramato) – <b>Tenuta Sant'Antonio</b>	<b>€ 9</b>
Sharis – Chardonnay, Ribolla Gialla – <b>Livio Felluga</b>	<b>€ 8</b>
Filanda Rosé – Brut Riserva Pinot Nero – <b>Bortolomiol</b>	<b>€ 8</b>
Ziggurat – Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot – <b>Tenute Lunelli</b>	<b>€ 10</b>
Nettare Rosso (Nebbiolo) – <b>Scerscé</b>	<b>€ 11</b>