

MENÙ VEG MARZO 2024

Le proposte della cucina per una esperienza itinerante
alla scoperta delle bellezze della nostra città!

ANTIPASTO

 **Flan di verdure** con fonduta ¹⁶

 **Friciulin** con verdure fresche di stagione ¹

 **Sformato** di zucchine ¹

PRIMO

 **"La Parmigiana"** ⁶

con Parmigiano Reggiano 30 mesi

SECONDO

Involtino Veg ¹³⁵⁶⁹

con verdure fresche di stagione

DOLCE

Panna cotta ³⁵⁶

con terra di cacao

Con abbinamento vini

Langhe Nebbiolo DOC Cascina Sciulun di **Franco Conterno**

Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT **Cantina Ponte**

Spumante Cuvè Brut Nature **Bosca**

49€ A PERSONA

Abbinamento vini, acqua minerale, pane, servizio e coperto inclusi

La durata dell'esperienza è di 80 minuti

Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO** da due €6 cad - fino ad esaurimento posti

NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione