

## Menù completo di Marzo 2024

### APERITIVO DELLA CASA A BUFFET

Pizzette miste, olive all'ascolana  
Sfogliatine ai formaggi e pancetta  
Grissini rustici con lardo di colonnata

### Al tavolo:

Speck in salsa tirolese  
Petto d'oca affumicato con crema di bosco  
Carne salada con rucola  
Crostone di polenta De.Co con pancetta arrotolata

Sfornato al ragù bianco e porcini  
Risotto delle Abbadesse con bruschandoli e Asiago

Sorbetto al limone

Tagliata di manzo ai ferri alle spezie  
Filetto di maiale iberico con olive taggiasche e pomodoro secco  
Contorni di stagione

Carpaccio d'ananas con gelato al fiordilatte

DOLCE A VOSTRA SCELTA vedi foto su [www.daigelosi.it](http://www.daigelosi.it)

Caffè e grappa

VINI: Cabernet e Friulano, Verduzzo passito La Tunella

44,00

I bimbi fino a 8 anni pagano la metà

Menù con un minimo di 10 persone