

Menù con entrèe 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

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

DOLCE A VOSTRA SCELTA vedi foto su www.daigelosi.it

Caffè e grappa

VINI: Cabernet e Friulano, Verduzzo passito La Tunella

38,00

I bimbi fino a 8 anni pagano la metà

Menù con un minimo di 10 persone