

**MENU' DEGUSTAZIONE BASIC**  
(servito per compagnie di almeno 8 persone)

Le scelta del primo piatto desiderato è da comunicarsi telefonicamente almeno 7 giorni prima della data per cui si ha prenotato. Il menù è servito esclusivamente per l'intero tavolo con scelta del primo piatto univoca.

- Antipasto + 1 primo a scelta + secondo + dolce + acqua, Vino in caraffa (Rosso fermo della Cantina Ricchi e Bianco frizzante Veneto IGT) e caffè:

**EURO 25**

Prezzo per persona, tutto compreso.

**Antipasto**

- Selezione di salumi artigianali (Salame e Pancetta con Cotenna prodotti e stagionati da noi, coppa), giardiniera in agrodolce fatta in casa, caldi del giorno (polpettine di carne e patate con salsa agrodolce, frittata con le nostre uova a terra e verdure)

**Primi Piatti**

- Bigoli di pasta fresca al guanciale e pomodoro  
oppure
- Maccheroncini di pasta fresca al ragù di Fassona  
oppure
- Risotto al radicchio rosso e salsiccia

**Secondo**

- Spallotto di maiale cotto a bassa temperatura e saltato con funghi porcini
- Patate al forno

**Dolce**

- La nostra Sbrisolona alle mandorle (ricetta mantovana)

**Nel rispetto della stagionalità e della ricerca delle migliori materie prime, il menù potrebbe subire piccole variazioni di dettaglio.**