

Calice di Bollicine di Benvenuto con Stuzzichini Salati  
*Welcome Prosecco with Salty Appetizers*

Sformato bicolore di Carote e Zucchine su Crema di Taleggio e  
Crumble di Pancetta Croccante  
*Flan of Carrots and Courgettes on Taleggio cream and Crispy Bacon  
Crumble*

Risottino alla Zucca con Nido di Funghi Porcini  
*Pumpkin Risotto with Wild Mushrooms Nest*

Casoncelli alla Vecchia maniera Bergamasca  
*Typical and Special Ravioli with Bacon, Sage and Butter*

Filetto di Maiale con Glassa all'Aceto Balsamico di Modena  
con contorno di Patate al Forno rosolate nel Rosmarino  
*Filet of Pork with Balsamic Vinegar of Modena  
with baked potatoes roasted in Rosemary*

Tartelletta di Biscotto con Frutta Fresca di stagione  
e Gelato alla Vaniglia  
*Biscuit Tart with fresh Seasonal fruit and Vanilla ice cream*

Caffè e piccola biscotteria della nostra cucina  
*Coffee and Special Biscuits*

Acqua minerale Naturale e Frizzante  
*Natural and sparkling mineral water*

Vino Bianco e Rosso selezionato nella nostra Cantina  
*Selection of White and Red Wines from our Cellar*

La tariffa a persona Euro 40,00 – Price per person Euro 40,00  
Prenotazione di minimo n. 10 persone - Minimum booking 10 persons