



Piccolo Menù del Pranzo - *Small Lunch Menù*

Antipasti - Starters

Mozzarelline di bufala, crema di piselli, asparagi e capperi di Pantelleria
Buffalo mozzarella, pea cream, asparagus and capers from Pantelleria

Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi sauce

Pasta - Pastas

Rigatoni “Verrigni” con gamberi, pomodorini e asparagi
Rigatoni “ Verrigni ” with prawns, cherry tomatoes and asparagus

Gnocchi fatti in casa al ragù d’anatra, bruscandoli e Montasio Stravecchio
Homemade gnocchi with duck ragù, wild asparagus and Montasio cheese

Secondi Piatti - Main Course

Branzino in panure al basilico, passata di melanzane, pomodoro e barba di frate
Sea bass in basil breadcrumbs, aubergine puree, tomato and monk's beard

Uovo impanato e fritto con fonduta di pecorino e fave
Breaded and fried egg with pecorino fondue and broad beans

2 piatti a scelta, acqua, caffè, coperto e servizio inclusi : 40,00 € a persona
(Valido dal lunedì al venerdì)

2 dishes of your choice, water, coffee, cover charge and service included: € 40.00 p.p
(Valid from monday to friday)