

MENÙ VEG ESTATE 2024

Le proposte della cucina per una esperienza itinerante alla scoperta delle bellezze della nostra città



Friciulin¹

frittelline verdi della tradizione



Doppio flan bicolore^{1,6}
con fondutina leggera



Involtini^{1,3,5,9}
con verdure fresche di stagione

Lasagna al forno^{1,5,6}
con ragù di verdure

Bonet^{1,5,6,7}

con amaretti

Con abbinamento vini

Nebbiolo d'Alba **Cantina Oriolo**

Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT **Cantina Ponte**

Cuvè Brut San Maurizio **Cantina Vallebelbo**

49€ A PERSONA

Abbinamento vini, acqua minerale, pane, servizio e coperto inclusi

La durata dell'esperienza è di 80 minuti

Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO** da due **€6 cad** - fino ad esaurimento posti NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione