







DELLO CHEF

IL TAGLIERE DEL MASTRO NORCINO

Il dolce crudo di Parma 16 mesi, lo speck dell'Alto Adige La pancetta steccata, la mortadella con pistacchi Il salame di Felino, la schiacciata calabra

LA TAVOLOZZA DEL CASARO

Ciliegine di bufala campana Stracciatella pugliese Caciottina toscana

IL TAVOLO DELLE NOSTRE SQUISITEZZE

Torta del Mastro Norcino Erbazzone emiliano Assortimento di frittini napoletani Varietà di zeppolelle Sfogliatine salate

UN PRIMO PIATTO CALDO DELLO CHEF A SCELTA TRA:

Risotto mascarpone e profumo di rosmarino Risotto con carciofi e guanciale croccante Trofiette con caponatina di verdure e ricotta marzotica Ravioli di borragine con pomodorini e stracciatella pugliese

TORTA DI RICORRENZA

€ 45* per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

^{*}Le quotazioni sono state elaborate considerando come minimo un numero di persone pari a 20.