

NOVITA' DEL MESE...

AMATRICIANA DI FUOCO

Pomodoro al sugo datterino, fior di latte, pecorino,

dopo cottura: pepe cuvée, guanciale abbrustolito al tavolo

CLASSICA € 15,00

VAL DI FIEMME

Fior di latte, Puzzone di Moena, funghi misti gourmet,

dopo cottura: Speck cotto e castagne al miele

CLASSICA € 14,80

IDEA DI HAMBURGER

Impasto con mais, crosta croccante e cuore morbido

Fior di latte, provola affumicata, peperoni,

dopo cottura: 150 gr. di Tartare di Angus Italiano, salsa tartara,

pancetta affumicata croccante e insalatina di stagione

GOURMET IMBOTTITA € 22,50

VALPOLICELLA

Base con Amarone vincitrice dei Mondiali 2017/2018

Mozzarella di bufala DOP, robiola dei Lessini aromatizzata al Tartufo,

dopo cottura: Culatello affinato al ripasso, caciocavallo

ubriaco e lamelle di tartufo di stagione

GOURMET € 25,50