

FOOD

APERITIVO 11.30 - 15:00 DEL 29/10

- 1. TAGLIERE CON SALUMI E FORMAGGI LOCALI + DRINK**
- 2. TAGLIERE CON SALUMI E FORMAGGI LOCALI**

PRIMI

- 1. POLENTA CON RAGU' DI POLIPO**
POLENTA+ RAGU' DI POLIPO + GRANELLA DI CASTAGNA
- 2. RAVIOLI CON RIPIENO DI CERNIA**
RAVIOLI AL SUGO FRESCO DI POMODORINI BASILICO E CASTAGNE

SECONDI

- 3. BACCALA' AI CRUSHI E CREMA DI CASTAGNE**
BACCALA' + CREMA DI CASTAGNE + CRUSCO
- 4. PANINO CON TONNO GRIGLIATO**
TONNO + GRANELLA CASTAGNA+ STRACCIATELLA

FRITTURA

5. FRITTI CON MAIONESE DI CASTAGNA

FRITTELLE CON POLPA DI GRANCHIO 2PZ

FRITTELLE ALLE ALGHE DI MARE 2PZ

FRITTELLE CON GAMBERI E ZUCCHINE 2PZ

BEVERAGE

VINI:

CASALFORTE MERLOT ROSSO (BOTTIGLIA 75cl)

CASALFORTE MERLOT ROSSO (Bicchiere)

CASALFORTE CHARDONNAY (BOTTIGLIA 75cl)

CASALFORTE CHARDONNAY (Bicchiere)

CASALFORTE VALPOLICELLA SUP. (BOTTIGLIA 75cl)

CASALFORTE VALPOLICELLA SUP. (Bicchiere)

CASALFORTE AMARONE(BOTTIGLIA 75cl)

CASALFORTE AMARONE(Bicchiere)

MENU' COCKTAIL:

COCKTAIL DA APERITIVO:

PARE' SPRITZ

AMARO TATTICO + TONICA

AMERICANO COCKTAIL

MIMOSA COCKTAIL (SPREMUTA + PROSECCO + MARASCHINO)

LONG DRINK:

MUNNAREDDA GIN TONIC

(GIN LAVORATO CON BITTER ALLA CASTAGNA+TONICA+CASTANA ALLA BRACE)

NEGRONI TATTICO

(GIN + VERMOUTH + AMARO TATTICO + ANGOSTURA)

CASTAGNONE

(WHISKY + CASTAGNA + LIMONE)

MUNNAREDDA

(VODKA + LIQUORE CASTAGNA + GINGER ALE)

BIBITE:

ACQUA FRIZZANTE 0.5I

ACQUA LISCIA 0.5I

SUCCHI DI FRUTTA