



Il nostro Menù Primavera

Antipasti della casa

Il Buffet del Molino

Fagliere con salumi della casa
Selezione di formaggi al taglio con miele
Zucchine marinate al balsamico
Misticanze di stagione
Vitello tonnato
Lingua in salsa verde
Frittatine di verdure
Quiche epoi...
Fantasie dello chef

(servizio al tavolo)
Bruschetta
carpaccio rucola e grana
Sfogliatine
Sformatino di verdure con fonduta

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) Riso Robiola e pere*
 - (1) Riso stracchino e zucchine in fiore*
 - (2) Maltagliati gamberi zafferano e pachino*
 - (2) Agnolotti piemontesi con sugo d'arrosto*
- ***

Un secondo di Carne

- (3) Petto di tacchinella farcita*
- (3) Medaglioni ai carciofi*

Con patate e/o verdure di stagione

Buffet di dolci

Caffè

Note (1) e (2) e (3): 1 piatto a scelta
Gli antipasti sono indicativi e potrebbero subire leggere
variazioni

Opzioni e/o integrazioni

Bimbi (max 10 anni)

€ 25,00 a persona (esclusi: vini – caffè e eventuale
torta personalizzata per la ricorrenza)

- Vino della casa € 5,00 la bottiglia (altri vini vedi Carta)*
- Vini da dessert: Moscato € 8,00 – Prosecco € 12,00*
- Menù base con vini della casa + vini dessert + caffè €29,00*
- Integrazione menù base con portata di pesce + sorbetto*
- €35,00 (vini e caffè esclusi) - € 39,00 (vini e caffè compresi)**

€ 15,00 menù base - € 20,00 menù con pesce

