



Pranzo di Ferragosto

2016



Menù fisso proposto a € 70,00 sono esclusi spumanti e champagne

L'Antipasto

Flan di zucchine con salsa di parmigiano reggiano e pancetta affumicata croccante

Culaccia stagionata 30 mesi

Peperone alla brace

I Primi Piatti

Tortelli ripieni di pomodorini confit, capperi, acciughe su salsa di burrata

Cavatelli al ragù bianco di coniglio profumati con timo e limone

La Seconda Portata

Rotolo di faraona farcito con verdure e la nostra salsiccia, accompagnato a pesche caramellate

Caponata

Il Dolce

Delizia di pesca

I Vini

La Pezza vino frizzante bianco IGT 2015 - Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente

Gutturnio vivace 2015 - Val d'Arda (PC) - Az. Agr. Margherita

Gutturnio fermo 2014 - Val d'Arda (PC) - Az. Agr. Margherita

Magia Bianca Malvasia frizzante dell'Emilia IGT 2015 - Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente

(eccellenza piacentina segnalata dalla guida "Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2016-2017")

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)

Pane e focaccia della casa*

*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 — sapiazz@libero.it