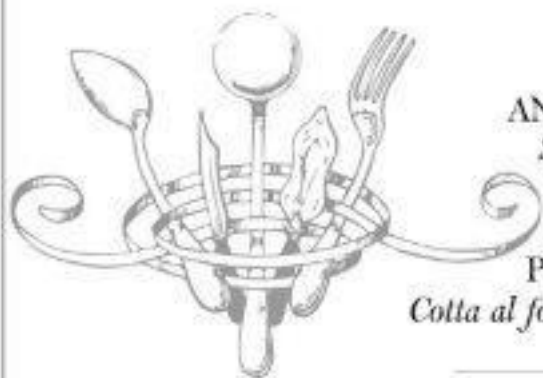


Ferragosto in Corte

MENU



ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CORTE

Sfizi gastronomici dello chef

Oppure

PORCHETTA DI ARICCIA

Cotta al forno a legna secondo antica tradizione

PRIMO PIATTO

TROFIE ESTIVE

Con pomodorini confit, pesto di rucola e stracciatella di Andria

Oppure

RAVIOLI ALL'AMATRICIANA SCOMPOSTA

Ripieni di cacio e pepe con guanciale, pomodorini ciliegino saltati, pecorino e pepe

SECONDO PIATTO

GRIGLIATA DI CARNE

Spiedino, costine e salsicce della norcineria umbra con fritto di bucce di patata per contorno

ACQUA, DOLCETTO D'ALBA O MOSCATO GIALLO SECCO (Cantine Adriano Marco e Vittorio - Langhe), SORBETTO E CAFFÈ INCLUSI

MENU COMPLETO € 45,00

Acqua, vino, caffè e sorbetto inclusi.

ANTIPASTO CON PRIMO O SECONDO PIATTO € 40,00

Acqua, vino, caffè e sorbetto inclusi.

MENU BIMBI € 20,00

Antipasto, un primo piatto e costine o salsicce con bucce di patata - bibita compresa

Per info e prenotazioni: 0332/747.980

Corte dei Brut - Via Al Lago, 21 ang. Via Campi Leoni 21026 Gavirate -VA-