



CENA

MENU DI MARE

PER INIZIARE

POLPO ALLA PIASTRA SU MATTONELLA DI
PATATE RUSTICHE E MONTANARINA
DELLO CHEF

PRIMO

PAPPARDELLA CON POMODORI CONFIT,
ALICI E LIME

SECONDO

MEDAGLIONE DI CALAMARO CON
CONTORNO

PER CONCLUDERE

DOLCE

BEVANDE

1 BOTTIGLIA DI ACQUA E UNA
DI VINO OGNI 2 PERSONE



ceneromantiche.it



CENA

MENU DI TERRA

PER INIZIARE

POLPETTE DI MELANZANE CON
FOCACCIA CALDA E POLPETTE AL
LIMONE

PRIMO

PASTA ALLA NERANO

SECONDO

FILETTO DI MAIALE AL BAROLO CON
CONTORNO

PER CONCLUDERE

DOLCE

BEVANDE

1 BOTTIGLIA DI ACQUA E UNA
DI VINO OGNI 2 PERSONE



ceneromantiche.it



CENA

MENU VEGETARIANO

PER INIZIARE

VERDURE SALTATE CON CROSTONE E
TORTINO DI RISO CON VERDURE

PRIMO

PACCHERI CON SUGO DI ZUCCHINE E
BASILICO

SECONDO

POLPETTE DI MELANZANE AL POMODORO
CON CONTORNO

PER CONCLUDERE

DOLCE

BEVANDE

1 BOTTIGLIA DI ACQUA E UNA
DI VINO OGNI 2 PERSONE



ceneromantiche.it