



Menu Pranzo col casaro 24.03.19

Uovo poché, crema di pecorino, carciofi e chips di pecorino

Poached egg, pecorino cream, artichoke, pecorino chips

Gnocchi di ricotta e salsiccia, crema alle cime di rapa e crumble di pane all'acciuga

Ricotta Gnocchi with sausage, wild broccoli cream, bread crumble with anchovies

Capretto, crema di latte di pecora al profumo di cipresso

Baby goat, mediterranean sauce, sheep milk reduction perfumed with cypress

Latteruolo di capra all'elicriso, pere e pepe di Szechuan

Goat milk pudding with a hint of helichrysum, pears, Szechuan pepper

€ 35,- a persona/*per person*
bevande escluse/*drinks excluded*



Menu bambini

Pasta al pomodoro e robiola di pecora

Torta di ricotta e mela

€ 12,- a persona/*per person*
bevande escluse/*drinks excluded*