



## MENÙ DI CARNE

### ENTRÉE

Pacchero fritto ripieno di mousse di formaggio e funghi pioppini saltati con erba cipollina e aneto

### ANTIPASTO

Tataki di manzo su riso all'inglese e brunoise di castagne al miele

Carpaccio di Fassona ai mille punti bianchi con yogurt greco

Tartare di chianina con perle balsamiche

Pancetta di suino mangalico cotto a bassa temperatura laccato al malto chiaro su crema di patate e spinaci

### PRIMO

Risotto con asparagi e guanciaie

Cappellacci ripieni di ricotta di San Marino e tartufo su fonduta di Parmigiano

### SECONDO

Medaglione di filetto piastrato con crema di topinambur e pera Kaiser al vino rosso e mix di frutta secca tostata

*Cotechino e lenticchie secondo tradizione*

### DESSERT

Dolce tentazione

Centrotavola di pasticceria mignon di nostra produzione

Flute di bollicina di San Marino in abbinamento

€ 95,00 per Persona

Acqua Panna: Acqua naturale oligominerale

Acqua S. Pellegrino: Acqua Gassata

Consorzio Vini Tipici di San Marino: Vini bianchi e rossi

FARINACEI E PIADINA  
SEMPRE PREPARATI QUOTIDIANAMENTE DA NOI  
CON INGREDIENTI FRESCI E GENUINI

INTRATTENIMENTO MUSICALE

