

PROPOSTE DI MENU' "LEGGERO"

MENU NR. L1

Bocconcini di vitello alle verdure
con risotto alla parmigiana e spinaci al burro
Mousse al limone con salsa ai lamponi
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU NR. L2

Arrosto di vitello al profumo di rosmarino
con gnocchi di patate e piselli alla francese
Crostata di frutta fresca con salsa alla vaniglia
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU NR. L3

Olivette di vitello
con risotto alla milanese e purea di patate
Torta al cioccolato con crema chantilly
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L4

Petto di pollo alla parmigiana
con farfalle alle zucchine e zafferano ed erbette al burro
Crostata di mele in salsa vaniglia
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L5

Petto di tacchino al forno
con trofie al pomodoro e basilico e crocchette di patate
Torta meringa con salsa al caramello
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L6

Spiedini di pollo e verdure ai ferri
con riso perlato al profumo di curry e insalata mista
Millefoglie alla crema pasticceria
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L7

Emincee di manzo alla paprika
con riso pilaf con fagiolini al burro
Ananas con gelato
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L8

Involtini di manzo alle erbette
con ravioli di magro con carote Vichy
Mousse al gianduia con salsa alla vaniglia
Piccole lussurie della casa
Caffè

MENU Nr. L9

Tagliata di manzo alla Robespierre
con trofie al pomodoro e legumi di stagione
Piatto di frutta fresca con gelato con salsa ai lamponi
Piccola pasticceria
Caffè

MENU Nr. L10

Filetto di rombo in gremolata
con riso pilaf e patate al vapore
Semifreddo al torroncino
Piccola pasticceria
Caffè

MENU Nr. L11

Scaloppa di salmone all'erba cipollina
con penne alle verdure e patate naturali
Torta di ricotta con salsa ai lamponi
Piccola pasticceria
Caffè

MENU Nr. L12

Trancio di pesce spada alla griglia
con patate prezzemolate e insalata mista
con garganelli pettinati con zucchine, scalogno e macchiati al pomodoro
Mousse al cioccolato con salsa alla vaniglia
Piccola pasticceria
Caffè

Vini in abbinamento

Prezzo per persona €30,00 I.V.A. 10% inclusa