



# Menù

## Pranzo di Ferragosto

Entrè dello chef e cocktail di benvenuto  
Antipasto degustazione caldo/freddo  
con piatti della tradizione



Tagliere con selezione di salumi Calabresi e formaggi Pugliesi



Lasagna Bicolore Fabula Made con ragù di salsiccia,  
funghi porcini della Sila e caciocavallo dop  
su salsa di datterino giallo infornato



Involtino di Angus ripieno di scamorza e asparagi  
con demiglance alla liquirizia Amarelli di Rossano  
servito con Patate al forno aromatizzate al rosmarino



Macedonia di Frutta con gelato

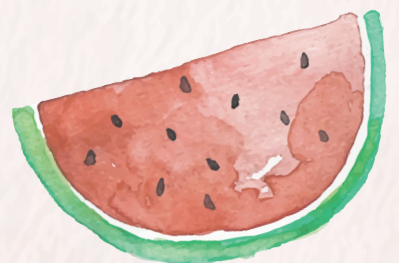


Vino rosso/rosato, birra in bottiglia, bibite, acqua

**€ 50,00** a persona

Prenota il tuo tavolo

<https://pro.pns.sm/af2enb7>



# Menù Baby

Orecchiette al pomodoro

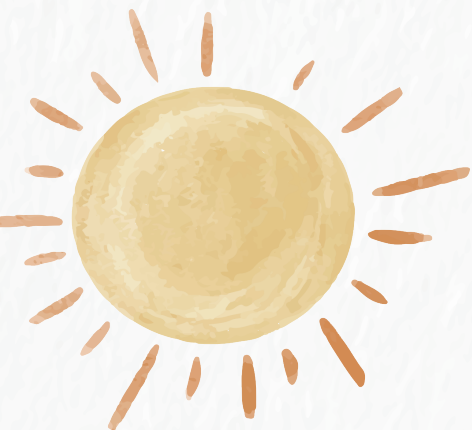


Cotoletta e patatine fritte



Gelato alla vaniglia

€ 22,00



Prenota il tuo tavolo

<https://pro.pns.sm/af2enb7>