

LUNEDÌ 15 AGOSTO

PRANZO DI FERRAGOSTO

APERITIVO

Bollicine e frittini

ANTIPASTI FREDDI

*Insalatina di mare, Salmone marinato,
Tartare di spada agli agrumi, Carpaccio di Orata,
Gamberi avocado e zucchine, Cozze e fichi*

ANTIPASTI CALDI

*Cernia con guanciale croccante e patate,
Ceci e vongole, Baccalà alle castagne,
Crostino delicato, arancino di mare*

PRIMI PIATTI

*Gnocchetti crema di limone zucchine e gamberi,
Fettuccine allo scoglio*

SECONDO PIATTO

*Frittura calamari e gamberi con insalata,
Sorbetto al mandarino*

DESSERT

Delizia agli agrumi con dadolata di anguria

LA CANTINA

Pecorino 'Le Barbatelle' (Ch)

Caffè digestivi

Menu euro 50 - menu bimbi euro 25. menu terra, veg e gluten free.



- TENUTA LA GINESTRA -
ORNARO ALTO (RI) - INFO 347.0305380-347.3570544

LUNEDÌ 15 AGOSTO

PRANZO DI FERRAGOSTO

APERITIVO

Bollicine e frittini

ANTIPASTI FREDDI

*Insalatina di mare, Salmone marinato,
Tartare di spada agli agrumi, Carpaccio di Orata,
Gamberi avocado e zucchine, Cozze e fichi*

ANTIPASTI CALDI

*Cernia con guanciale croccante e patate,
Ceci e vongole, Baccalà alle castagne,
Crostino delicato, Arancino di mare*

PRIMI PIATTI

*Gnocchetti crema di limone zucchine e gamberi,
Fettuccine allo scoglio*

SECONDO PIATTO

*Frittura calamari e gamberi con insalata,
Sorbetto al mandarino*

DESSERT

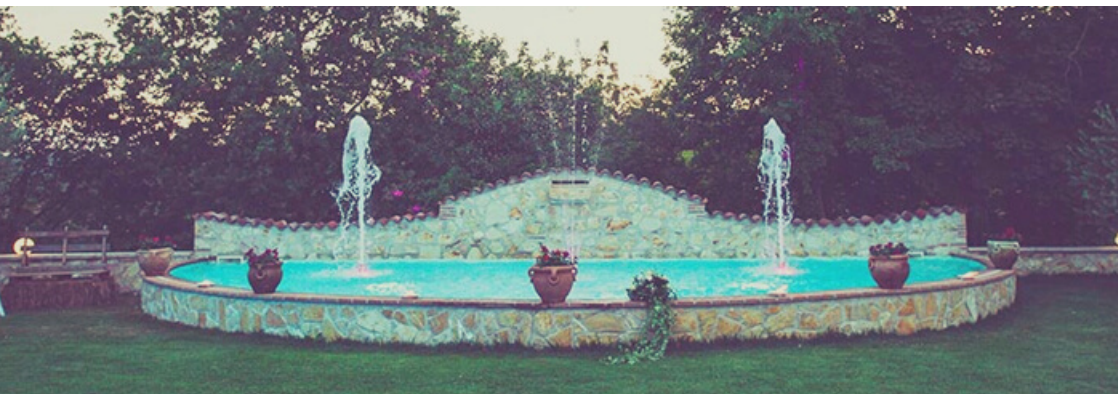
Delizia agli agrumi con dadolata di anguria

LA CANTINA

Pecorino 'Le Barbatelle' (Ch)

Caffè digestivi

Disponibile menu bimbi, menu terra, veg e gluten free.



- TENUTA LA GINESTRA -
ORNARO ALTO (RI) - INFO 347.0305380-347.3570544