

TREE BRASSERIE – ESEMPIO DI MENU

STARTERS



Insalata di Rape Rosse, Avocado e Formaggio di Capra	12
Puntarelle, Olio, Aglio, Peperoncino e Acciughe del Cantabrico	8
Gamberi su Ghiaccio, Senape e Rosmarino	9
Salmerino all'Arancia, Misticanza, Orzo, Mela Verde	10
Lumache alla Bourguignonne	12
Focaccia del Giorno de "I Tigli - Simone Padoan"	

PASTE, RISO



e ZUPPE

Lasagna come una Volta	16
Tortelli di Zucca, Salvia e Parmigiano	14
Risotto Mantecato al Limone, Cerfoglio Aringa (20 Min.)	16
Vellutata di Castagne al Tartufo Nero	12



EVERGRILL



Entrecôte di Manzo alla Griglia	25
Pescato del Giorno, Broccoli, Pesto di Olive Taggiasche	25

OUT OF THE



OVEN

Carciofi Brasati in Salsa di Carciofi al Tartufo Nero	20
Tagine di Agnello su Cous-Cous di Ceci e Verdure	25

SIDES



Piccola Misticanza Aromatica	5
Sfoglie di Patate Croccanti	5

Lunch: dalle ore 12:00 alle ore 14:30

Coperto 2 € P.P.

Ogni piatto verrà servito appena pronto

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. *Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.*

DESSERTS



Tartelletta al Limone, Sorbetto alla Pesca e Pepe Rosa, Meringa Gratinata	8
Creme Brulè al Grand Marnier, Sorbetto al Cassis	8
Cioccolato Colante, Gelato alla Nocciola (10 min.)	9
Mousse di Castagne, Gelato alla Vaniglia, Salsa Cioccolato	9