

# Festa della donna

## MENU CARNE

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

### Antipasto

*Flan di porri e guanciale con fonduta di grana e pesto di basilico*

### Primo

*Ravioli di zucca su crema di Zola e amaretti*

### Secondo

*Capocollo cotto a bassa temperatura con verdure infornate*

### Dolce

*Tiramisu' della casa*

€ 40

## MENU PESCE

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

### Antipasto

*Insalata di carciofi, gamberi e feta*

### Primo

*Fregola ai sapori del mediterraneo*

### Secondo

*Brasato di tonno al cannonau con purè di patate al rosmarino*

### Dolce

*Tiramisu' della casa*

€ 50

F&G

Garden

# Festa della donna

MENU CARNE SENZA GLUTINE  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

## Antipasto

*Flan di porri e guanciale con fonduta di grana e pesto di basilico*

## Primo

*Pasta senza glutine con pomodorini e burrata*

## Secondo

*Capocollo cotto a bassa temperatura con verdure infornate*

## Dolce

*Panna cotta della casa*

€ 40

MENU PESCE SENZA GLUTINE  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

## Antipasto

*Insalata di carciofi gamberi e feta*

## Primo

*Pasta senza glutine ai sapori del mediterraneo*

## Secondo

*Brasato di tonno al cannonau con purè di patate al rosmarino*

## Dolce

*Panna cotta della casa*

€ 50

F&G  
iugeuigej

Garden



# Festa della donna



MENU VEGANO +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

## Antipasto

*Tofu grigliato con crema di carciofi  
e crostini al rosmarino*

## Primo

*Orecchiette con broccoli*

## Secondo

*Polenta con verdure infornate*

## Dolce

*Crostata Vegana*

€ 40

MENU VEGETARIANO +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

## Antipasto

*Tortino di broccoli con fonduta di pecorino  
e scaglie di grana*

## Primo

*Ravioli di zucca su crema di zola  
e amaretti*

## Secondo

*Parmigiana di melanzane*

## Dolce

*tiramisù della casa*

€ 40

F&G  
VEGETARIANO

Garden