

## DEGUSTAZIONE CANTINA ALFREDO

### POLPETTA DI LESSO CON PORCHETTA

Polpette di manzo fritte con salsa verde  
Maiale porchettato con erbe aromatiche arrostito nel forno a legna  
*Beef meatballs served with green sauce*  
*Thin sliced cold oven roasted Pork with herbs, crunchy and gourmand*

### FETTUCCINE ALFREDO 🌿

Le Originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola  
*The original Fettuccine Alfredo, Parmigiano Reggiano 24 month, Alps mountain artisanal double cream butter from Caseificio Cavola*

### POLLO ALLA CACCIATORA 🌿

Pollo ruspante arrosto con olive taggiasche, aglio e rosmarino servite con patate arrosto  
*Roasted free range chicken with olives, garlic rosemary, with roasted potatoes*

### TIRAMISÙ 🌿

Crema montata di mascarpone, savoiardi, caffè e cacao  
*Whipped custard with mascarpone, savoiardi biscuits, coffee and cocoa powder*

60€ a persona / 60€ per person  
Inclusi acqua, cestino di pizza e servizio  
*Water, basket of roman pizza and service included*

Abbinamento vini 4 calici 40€ / Wine pairing with 4 glasses 40€  
Abbinamento vini deluxe 4 calici 80€ / Wine pairing deluxe with 4 glasses 80€

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO  
VEGETARIAN

 VEGANO  
VEGAN

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

Depending on the season and availability of seafood products, some of them could be frozen at source. Our fresh fish undergoes to a blast freezing treatment according to EC regulation 853/2004. In case of food allergies and intolerances please consult the allergen menù.