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

Farinami 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

Farinani 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

Farinani Garden