

M E NÙ E S T A T E

- *Tagliere Bajta, vassoio da quattro persone con salumi assortiti della casa e formaggio*
- *Primo piatto di stagione*
- *Spalla arrosta in forno a legna con patate al forno*
- *Dolci misti della casa o sorbetto*

28,00 € a persona bere escluso

Con bis di primi 31,00 € a persona

M E NÙ P R I M A V E R A

- *Tagliere Bajta, vassoio da quattro persone con salumi assortiti della casa e formaggio*
- *Primo piatto di stagione*
- *Filetto di maiale in griglia di sale agli aromi del Carso con patate al forno*
- *Dolci misti della casa o sorbetto*

31,00 € a persona bere escluso

Con bis di primi 34,00 € a persona

M E NÙ A U T U N N O

- *Tagliere Bajta, vassoio da quattro persone con salumi assortiti della casa e formaggio*
- *Primo piatto di stagione*
- *Piatto Bajta, piatti di portata da tre persone con spalla arrosta in forno a legna, lonza impanata, cevapcici, salsicce e contorni dedicati*
- *Dolci misti della casa o sorbetto*

33,00 € a persona bere escluso

Con bis di primi 36,00 € a persona

I N O S T R I M E NÙ P E R I V O S T R I M O M E N T I

M E NÙ I N V E R N O

- Tagliere Bajta, vassoio da quattro persone con salumi assortiti della casa e formaggio
- Primo piatto di stagione
- Tagliata di manzo su lettino di rucola con patate al forno
- Dolci misti della casa o sorbetto

34,00 € a persona bere escluso

Con bis di primi 37,00 € a persona

M E NÙ C A N T I N A

- Visita guidata alle cantine interrate, ed ai locali di stagionatura dei salumi
- Segue nella “Vecia cantina” la degustazione con salumi assortiti, bagnata dai vini della casa
- Rientro della comitiva nella sala dell’agristorante dove verranno serviti:
- Primo piatto di stagione
- Spalla arrosta in forno a legna con patate al forno
- Dolci misti della casa / sorbetto

36,00 € a persona bere escluso

Con bis di primi 39,00 € a persona

Tutti i menù sono adattabili anche ad una dieta senza glutine oppure vegetariana.