

**MENÙ**  
**“Armonîa tæra mâ”**

**Aperitivo de benvegnûo e stusichin da pigiâse da sôli**  
**Vin Spumante Brut, Bevànde senza alcol, Spremûa de frûta**

Caneloìn crocànti pin de meizànn-a con pasòu de tomata fresca e baxaicò

Insalattinn-a de sépiolinn-e con patate e êuio d’oîva

**Prìmmi**

Ravieu a-a zeneize con tocco de pigneu e pèrsa

Trofie fæte in cà con tocco de onbrinn-a, tàpani, oîve e pigneu

**Segondi**

Filétto de loâso a-a Ligure con patate, oîve e tomate

Tagiâ de manzo con insalattinn-a a l’axòu barsamico

Torta nosiale

Cichétta de café

**Vin e bevànde**

Prosecco de Valdobbiadene d.o.c. - Mionetto  
Vermentin d.o.c. “La Ricolla” - Az. Agricola Daniele P.  
Spumante Moscato - Rasore  
Ægoa scçétta e gazâ

léngua zeneize - grafia ofiçiâ

# **MENÙ ITALIANO**

## **“Armonia terra mare”**

**Aperitivo di benvenuto e stuzzichini a buffet**  
**Vino Spumante Brut, Bevande analcoliche, Spremuta di frutta**

Canelloni croccanti ripieni di melanzana con passato di pomodoro fresco e basilico

Insalatina di seppioline con patate e olio d'oliva

### **Primi**

Ravioli alla genovese con sugo di pinoli e maggiorana

Trofie fatte in casa con sugo di ombrina, capperi, olive e pinoli

### **Secondi**

Filetto di branzino alla Ligure con patate, olive e pomodori

Tagliata di manzo con insalatina all'aceto balsamico

Torta nuziale

Tazzina di caffè

### **Vino e bevande**

Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. - Mionetto  
Vermentino d.o.c. “La Ricolla” - Az. Agricola Daniele P.  
Spumante Moscato - Rasore  
Acqua naturale e gassata