

# Menù serale

## Il nostro Bistrò (per gli ospiti della Locanda ma non solo)

Ogni sera vi proponiamo un menù differente composto da un' entrée, un primo, un secondo e un dessert.

Il prezzo del menù completo è di € 30 ( € 25 per gli ospiti della Locanda che hanno prenotato la tariffa di mezza pensione).

I menù sono bilanciati con attenzione alla presenza di tutti i nutrienti essenziali e scegliendo solo fornitori di qualità.

**Di seguito ti lasciamo un elenco dei piatti che puoi trovare nel nostro bistrot, in modo che possa farti un'idea! Se sei interessato a prenotare una cena, contattaci e ti invieremo il menù di quella sera!**

( Su richiesta possiamo preparare dei piatti per i bambini)

### Entrée

-.-Insalatina mista con guacamole e frutta secca-.- -.-Bruschetta di pane bio con "ricottina" di anacardi, carote marinate affumicate e salsa all'aneto-.- -.-Insalatina mista con polpette di verdure e legumi-.- -.-Tartare di fagioli vellutina, zucchine e pomodorini confit-.- -.-Insalatina mista con hummus e scaglie di mandorlino-.-

### Primi piatti

-.-Paccheri di Gragnano igp con pesto alla trapanese-.- -.-Tagliatelle di farro bio all'amatriciana veg-.- -.-Cavatelli di fattoria della mandorla con crema di spinaci-.- -.-Fusilli integrali alla carbonara veg-.- -.-Orecchiette di grano antico "timilia" al pesto su crema di fave-.-

### Secondi piatti

-.-Polpettone di lenticchie agli aromi-.- -.-Filetto "Juicy Marbles" con salsa ai frutti di bosco-.- -.-Arrosti di seitan al Porto-.- -.-Scaloppine di tofu alla marinara-.- -.-Burger di legumi e verdure-.-

\*Tutti i secondi vengono serviti con un contorno di verdure miste\*

### Dessert

-.-Tiramisu'-.- -.-Creme brulèe con fichi caramellati-.- -.-Cheesecake ai mirtilli con coulis ai frutti rossi e crumble di nocciole e cioccolato-.- -.-Gelato di mandorla variegato con salsa ai frutti rossi-.- -.-Tortino al cioccolato dal cuore morbido-.-

