



# MENU 1

## *Antipasti*

Tagliere a km 0 con selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera della casa e crostini con paté di verdure

## *Primo / Secondo*




Lasagnetta a scelta tra:  
· Zucca e speck  
· Radicchio rosso e Pestöm

## *Dessert*



Dolce del Frantoio

## *Bevande incluse*

Acqua naturale e frizzante  
1 bottiglia di vino ogni 5 persone oppure una bibita/birra a persona




€ 38 / persona





# MENU 2

## *Antipasti*



Tagliere a km 0 con selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera della casa e crostini con paté di verdure


Focaccia all'olio extravergine

## *Primo*

Risotto a scelta tra:

- Lugana e zafferano
- Noci e gorgonzola

## *Secondo*



Medaglioni di carne a scelta tra:

- Funghi
- Groppello e scalogno
- Olive Leccino


## *Dessert*

Dolce del Frantoio

## *Bevande incluse*




Acqua naturale e frizzante

1 bottiglia di vino ogni 5 persone oppure una bibita/birra a persona



€ 48 / persona






Tutti i nostri menù includono l'assaggio dei nostri oli extravergine d'oliva, accompagnato da pane fresco locale.

I piatti sono preparati con ingredienti del territorio e possono essere adattati a esigenze alimentari particolari (vegetariane o vegane).

---

*Esperienza  
Frantoio & Uliveto*



Per chi desidera arricchire la cena con un'esperienza immersiva:  
Tour guidato del frantoio e dell'uliveto con degustazione guidata dei nostri oli.

Prezzo speciale per chi cena con noi:  
+ €15/ persona  
(invece di €20 a persona)

