

64

1962 - 2026

... sessantaquattro anni di amore e tradizione professionale

*Il Menu di Pasqua (5/4/26)*

*Carciofi con variazione di salsa tartara alla buzzonaglia di tonno rosso*

*Petto d'oca affumicato su insalatina con salsa citronette (1)*

*Funghi ferla con panatura alle erbe*

\*\*\*\*\*

*Lunette al tartufo nero cremate*

*Tagliatelle all'uovo con ragout di carne al profumo di finocchietto*

\*\*\*\*\*

*Agnello locale con salsa al prosciutto cotto artigianale e prezzemolo fresco (2)*

*Polenta fritta*

\*\*\*\*\*

*Torta con delicata crema di ricotta e pralinato di mandorle*

*Acqua minerale*

*Nero d'Avola e Syrah della Casa*

*Caffè*

*€55 a persona tutto compreso*

Disponibilità posti limitata

Da richiedere esclusivamente al momento della prenotazione

- (1) alternativa al petto d'oca: Carne Salada alla trentina  
(2) alternativa all'agnello: Millefoglie di suino al lardo di montagna con glace al Syrah

Menu bambini (fino a 10 anni):

Anelletti maneggiati alla bolognese - Milanese con patate al forno - Dessert - Bevande € 30

Menu speciali per intolleranze alimentari o diete speciali

Prenotazioni ( 091 414051 )

La persona che prenota riceve la nostra garanzia di trovare il tavolo pronto al momento del suo arrivo ( non effettuiamo doppi turni ).

Vi preghiamo pertanto di *comunicare qualsiasi variazione di numero non oltre 6 gg. prima della data richiesta.*

Note:

per tavoli *da 6 a 8 persone* sarà necessario garantire la prenotazione con una caparra obbligatoria di € 300 ( *da 9 persone caparra del 50 % minimo € 300* )

Nostro iban:

Ristorante La Botte di Maurizio Cascino

Iban Bnl: IT78 E010050 4601 0000 0000 8491

\*\*\*\*\*

*A Pasquetta ( 6 Aprile 2025 )*

*Aperti a pranzo con Menu alla piccola carta e Menu fisso*