

LE LUMACHE LE CUCINIAMO COSI'

ANTIPASTO

€ 18.00 PRIMI

- Salame di lumache e rollata borghigiana
- Lumache affumicate e valeriana
- Lumache fritte
- Lumache in frittata
- Lumache in spiedino

- Ravioli del plin al ragù di lumache € 15.00
- Risotto ai cereali (riso, farro ed orzo) alle lumache € 15.00
- Tagliatelle alle lumache € 15.00

SECONDO COMPLETO € 20.00

- 8 Lumache alla cartunera
4 Lumache alla moda di Cervere
- 4 Lumache alle erbe dell'Argentera
- 4 Lumache alla Satana
- 4 Lumache ai peperoni
- 6 Lumache alla parigina



LA DEGUSTAZIONE COMPLETA DI LUMACHE COMPRENDE:

TUTTI GLI ANTIPASTI DI LUMACHE
UN PRIMO A SCELTA (fra i tre proposti)
TUTTI I SECONDI DI LUMACHE
FRUTTA FRESCA O DOLCE DELLA CASA
CAFFE' DIGESTIVO
€ 50,00 (vini esclusi)

LUMACHE ALLA CARTUNERA € 1.20 cad
LUMACHE ALLA PARIGINA € 1.50 cad
PIZZA ALLE LUMACHE € 13.00

La polpa di lumaca (elix pomatia) che cuciniamo ,per garantirne la freschezza e la fragranza viene conservata con il metodo del sottovuoto e abbattitore di temperatura