



## MENU' VEGETARIANO

### ANTIPASTO

Focaccine ai pomodori secchi

Spiedini di verdure e salsa di fior di latte

Humus di ceci con crudité

Crostini di patate e peperoni

### PRIMI

Sformatini di bucatini ripieni di stracciatella

Gnocchi al pomodoro fresco e basilico

### SECONDI

Parmigiana di melanzane

Zucchine frangipane

## CONTORNI

Insalata di cetrioli

Insalata di finocchi, arance e olive nere

## DOLCI

Charlotte alla frutta

Torta choux con crema al marsala

Maamoul profumati

## VINI

Spumante delle Regine

Bianco delle Regine

Passito di Sangiovese: Castello delle Regine

Prezzo: 60€ a persona