



Tuesday

Theme Menu

Maigret in cuisine

Quiche Lorraine

1-3-7

Vichyssoise

1-7

Coq au Vin

Almond Cake

1-3-7-8

Wednesday

Grandma's Menu

Oil Soaked Chub

4

Païoi

1-3-7-8

Rostin Negãa

Grandmother's Cake

1-7

Thursday

Garden Menu

Peppers & Furmagit Swivels

7-8

Stracci with Walnut Sauce

1-3-7-8

Gardener Strudel

1-3-7-9

Ricotta & Raisins Gateau

3-7



Friday

Lake Menu

Smoked Trout Cheesecake

1-3-4-7

Lake Chowder

4-7

Rolled Whitefish

4

Clinton Grape Ice Cream

7



Saturday

Land Menu

Wild Boar & Pistachios Terrine

3-7-8

Cocoa Tagliatelle with Rabbit Ragout

1-3-7-9

Grape Pork Cup

-

Fresh Figs Bavarian

7



Sunday

Marianna's Menu

Zincherlin Stuffed Potatoes

7

Pike Ragu Cannelloni

1-3-4-7

Lamb with Mushrooms

-

Pear & Chocolate Cake

1-3-7



Menù Gourmet euro 50.00

il menù completo

Menù Medium euro 35.00

primo & secondo piatto

Menù Light euro 23.00

primo piatto & dessert

settembre

alla Cucina della Marianna

il menù completo
Menù Gourmet euro 50.00

Menù Medium euro 35.00
primo & secondo piatto

Menù Light euro 23.00
primo piatto & dessert



Martedì

Menù a Tema

Maigret in Cucina

Quiche Lorraine

1-3-7

Vichyssoise

1-7

Coq au vin

Dolce alle Mandorle

1-3-7-8

Mercoledì

Menù della Nonna

Cavedano sott'Olio

4

Patoi

1-3-7-8

Rostin Negãa

Torta della Nonna

1-7



Giovedì

Menù dell'Orto

Girelle di Peperone & Fumaglit

7-8

Stracci al Sugo di Noci

1-3-7-8

Strudel dell'Orto

1-3-7-9

Gâteau Ricotta & Uvetta

3-7



Venerdì

Menù di Lago

Cheesecake di Trota Fumè

1-3-4-7

Chowder di Lago

4-7

Lavarelli Scampati

4

Gelato all'Uva Americana

7



Sabato

Menù di Terra

Terrina di Cinghiale & Pistacchi

3-7-8

Tagliatelle al Cacao con Ragù di Coniglio

1-3-7-9

Coppa di Maiale all'Uva

Bavarese di Fichi

7



Domenica

Menù della Marianna

Patate Ripiene allo Zincherlin

7

Cannelloni di Luccio

1-3-4-7

Agnello ai Funghi

Torta di Pere & Cioccolato

1-3-7

