



ANTICA TENUTA
PALOMBO

MENU' 8 MARZO 2026

APERITIVO DI BENVENUTO IN "PERGOLA"

Canapè, parmigiano soffiato, zeppoline aromatizzate, tempura di vegetali, olive itrana
In abbinamento Spumante "Amantata" Extra Dry

PRANZO IN SALA "VINEA"

Carpaccio di manzo marinato al pepe, cremoso di pecorino al mosto e salsa di senape e miele

*

Fettuccine rustiche con ragù di maialino nero, erbe aromatiche, crumble alla 'nduja e pecorino

*

Lombetto di vitello con crema di broccoli, aringa e salsa acidula

*

SFERA DI TIRAMISÙ

In abbinamento Spumante "Amantata" Extra Dry

Minerali e Bibite

Atina Dop "Cabernet"

Spumante "Amantata" Extra Dry

Conferma di partecipazione

La conferma di partecipazione dovrà pervenire **entro il 1 Marzo 2026**.

Per conferme e comunicazioni di eventuali intolleranze e/o allergie, contattare:

Avv. Grazia Maria Sacco – **366 2229701**

Prezzo a persona **Euro 50,00**