

**...i dolci e la frutta**

*Tortino caldo di cioccolato Valhrona con gelato*

*Pesca melba con fior di latte, panna e mandorle*

*Scomposta di millefoglie con amarene, mandorle  
e meringhe*

*Tartelletta di frolla con gelato al fior di latte e  
melone fresco*

*Composizione di frutta mista*

*Anguria di Ferragosto (due fette)*

*Gelato coppa grande*

*Gelato coppa piccola*

*La Tenuta di Rocca Bruna*  
*- Ristorante -*

*Menù di Ferragosto 2024*

**Antipasti ...**

*Insalata di patate e fagiolini con cappasanta brasata e  
pesto alla genovese*

*Crostino con paté di pomodoro fondente e jamon de  
bellota*

*Burratina, spada affumicato e citronette ai frutti di  
bosco*

*Tiepido di spigola, zucchine e fiori e mandorle  
croccanti*

*Rustico Rocca Bruna con salumi vari, bufala e quiche  
rustica*

*... primi piatti ...*

*Tonnarelli con vongole e bottarga*

*Gnocchi di patate con battuto di totano, brandy e cremolata di piselli*

*Maccheroncini al ragù di vitello della Tenuta con cacciatore di verdure croccanti*

*Mezzi paccheri con baccalà, datterino giallo e tarallo sbriciolato*

*Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico*

*... secondi piatti ...*

*Costolette di agnello alla scottadito con insalata greca e salsa yogurt*

*Tagliata di manzo con radicchio grigliato*

*Frittura di calamari e gamberi*

*Frittura mista di Sicilia*

*Pollo campese con peperoni in agrodolce*

*Pesce fresco: rombo (costo per etto)*

*Pesce fresco: spigola (costo per etto)*

*Costata di manzo alla griglia (costo per etto)*

*...contorni...*

*Verdure grigliate*

*Cicoria ripassata*

*Patate al forno*

*Patate fritte*