



RISTORANTE TREGLIA

Menù

Venerdì 03 Luglio 2020

QUALITÀ // GUSTO // STAGIONALITÀ

Al ristorante Treglia ogni piatto racconta una storia, la storia dei prodotti tipici locali e non, delle eccellenze DOP e IGP, dei "grandi classici" della nostra tradizione. Lasciandoci guidare dall'alternarsi delle stagioni variamo i nostri menù a seconda delle materie prime disponibili, che si trasformano e si esaltano nelle mani sapienti del nostro chef, per dare vita ad esperienze di gusto nuove e appaganti.

PRIMI

Trofia con crema di peperoni arrostito e tonno al basilico fresco.

Rigatoni salsiccia e zucchine.

Mezzo pacchero con zafferano e scamorza affumicata.

Scialatiello fresco con spada e melanzane.

Paccheri con fiori di zucca e pancetta.

SECONDI PIATTI E CONTORNI

Baccalà in zuppetta di zucca di pergola e pomodorini.

Silano bianco alla piastra con rucola, mandorle e aceto balsamico.

Lonza di maiale ai ferri.

Gamberi al curry.

Uova occhio di bue e pancetta croccante.

FRUTTA o DESSERT

BEVANDE INCLUSE
