



ENTREE: SFERA DI POLENTA DEL MULINO DI GODO E FORMADI  
SALAT CON LA NOSTRA SALSA AGRODOLCE

PANNA COTTA ALL'AGLIO ORSINO,  
BISCUIT SALATO E PROFUMI PRIMAVERILI

UOVO DI SANT' ELISEO GRATINATO  
CON AGRETTI E CROCCANTE DI SAN DANIELE

GNOCCHETTI DI CANAPA CON CARCIOFI E MENTUCCIA

FAGOTTINO DI PASTA FRESCA AL RAGU' DI AGNELLO TAGLIATO A  
PUNTA DI COLTELLO CON CREMA E CHIPS DI CAVOLO NERO

LOMBO DI CONIGLIO AL DRAGONCELLO  
IN SFOGLIA CON IL SUO FONDO  
CAROTE COLORATE DI POLIGNANO GLASSATE  
AL TIMO

SORBETTO DI PERE E CALVADOS

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE  
E TARTE AL RADICCHIO

€ 65, bevande della casa incluse

CASALE CJANOR - Ristorante di Campagna  
Per info e prenotazioni: [info@casalecjanor.com](mailto:info@casalecjanor.com) - 0432 801810