

MENU' AUTUNNO 2017

ANTIPASTI

Antipasto di terra della casa (salumi e formaggi locali x 2p)	€17
Antipasto caldo e freddo di mare	€17
Crema di zucca con porcini e cialda di parmigiano	€12
Cestino di pasta fillo con pollo, noci e champignon	€12
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala	€17
Tris di salumi di oca	€17

PRIMI PIATTI

Fusilloni con polpo, crema di pomodori secchi, ricotta	€12
Ravioli al nero di seppia con salmone, pom fresco, origano	€12
Tagliatelle al carbone pancetta, cavolfiori e ricotta salata	€12
Pappardelle porcini e crema tartufata, al cervo o al cinghiale	€13
Gnocchi di patate con radicchio, gorgonzola e noci	€12
Risotto con crema di zucca, pecorino e amaretti	€12
Risotto con porcini, salsiccia e castagne	€12

PIATTI UNICI

Risotto al parmigiano con fegato alla veneta	€17
Risotto allo zafferano con ossobuco di manzo	€17

POLENTA E...

Gorgonzola	€12
Porcini e lumache	€17
Cervo o cinghiale	€20

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo	€17
Tagliata di manzo alla pietra	€15
Filetto di manzo al burro versato e erbe aromatiche	€25
Filetto di manzo al vino rosso, rosmarino e speck	€25
Filetto di manzo con funghi porcini e gorgonzola	€25
Scaloppine di maiale ai funghi porcini	€20
Coscia di coniglio ripiena bardata alla pancetta	€20
Petto d'anatra alle pere ed aceto balsamico	€20
Costata di manzo da 350gr	€30
Fiorentina di manzo da 1Kg	€45
Tomhawk di manzo Aberdeen Angus Irlanda	€50

FORMAGGI

Assaggio singolo	€5
Piccola degustazione	€10

DESSERT

Frutta fresca di stagione	€5
Chiedi al ns personale i dolci freschi di giornata	€5

BEVANDE

Acqua	€2,50	Vino al bicchiere	€4-6
Birra piccola	€3,50	Birra media	€5
Caffè	€1,50	Digestivo nazionale	€4-6
Liquori esteri, whisky invecchiati			€5-5
Vini dolci o passiti da abbinare a formaggi o dessert			€4-6