



Burrata pugliese con pomodorini semisecchi e olive taggiasche
Roastbeef di picanha con radicchio e seaglie di pecorino
Porchetta di spalla di maiale con senape affumicata
Tartare di filetto con senape e tuorlo disidratato
Insalata di oca in onto, radicchio di treviso e grana
Fagottino di sfoglia con radicchio cotto alla brace e taleggio
Polentina morbida con gorgonzola e funghi o soppressa
Flan di zucca con ricotta affumicata e speck croccante
Uovo di gallina Livornese cotto a 61° su fonduta di parmigiano e porro caramellato

Risotto di zucca e salsiccia o
funghi e taleggio
Ravioli di zucca con fonduta di taleggio o caio e pepe
Crema di ceci con radicchio e noci
Zuppa di fagioli con guancia e radicchio
Maccheroni con ragù d'oca o manzo
Mezzi paccheri gorgonzola e funghi
Lasagna al forno ragù oca o zucca salsiccia o Radicchio di Treviso e taleggio
Gnocchi di patate con ragù di cortile

Guancia di vitello brasata al pinot nero con mousse di patate
Tagliata di filetto al rosmarino
Coscia d'oca al forno laccata al barolo
Costoletta di agnello cotta a bassa temperatura
Petto d'oca cotta a bassa temperatura laccata alla salsa triaki
Arrosti di pancia di maiale al miglio con frutti rossi
Stinco di maialino arrosto alla paprika dolce
Franch rack di suino ibérico con senape al miglio affumicata

**il menù comprende un antipasto,
un primo e un secondo a Sua scelta;
una bottiglia di vino e una di acqua ogni due ospiti ed il caffè
nel caso si volesse aggiungere un'altra portata il costo aggiuntivo sarà di 5/8 euro**

45euro