



Burrata pugliese con pomodorini semisecchi e olive taggiasche  
Roastbeef di picanha con radicchio e scaglie di pecorino  
Porchetta di spalla di maiale con senape affumicata  
Tartare di filetto con senape e tuorlo disidratato  
Paté di fegatini d'oca con pane al burro e chutney  
Fagottino di sfoglia con radicchio cotto alla brace e talleggio  
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 talleggio  
Ravioli di zucca con fonduta di talleggio o cacio 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 talleggio  
Gnocchi di patate con ragù di cortile

Guancia di vitello brasata al pinot nero con mousse di patate  
Tagliata di controfiletto alla brace  
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 teriaki  
Arrosto di pancia di maiale al miele con frutti rossi  
Stinco di maialino arrosto alla paprika dolce  
Franch rack di suino iberico con senape al miele affumicata

Tutti i secondi sono da considerarsi con contorni  
il menù comprende un antipasto,  
un primo e un secondo Uguali per tutti i Suoi ospiti;  
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 8/10 euro