



Speck d'oca di nostra produzione con pere e senape al miele

Paté di fegatini d'oca con pane al burro e chutney

Carne salada fatta in casa con cappuccio viola all'agro

Flan di stagione con speck e pecorino

Coppa di maiale a km0 a bassa temperatura con sale al timo

Tartare di manzo con maio al wasabi

Polentina morbida con funghi e soppressa

Fagottino di sfoglia con verdure di stagione, cotto alla brace e fonduta di taleggio

Gorgonzola "Tosi" con radicchio su polentina

Carré di agnello neozelandese alla brace

Tagliata di controfiletto alla griglia

Sovraccoscia di pollo al forno

Petto d'oca a bassa temperatura

Guancetta brasata al lagrein

Stinco di maiale alla senape al miele

Tagliata di bufalo italiano

Faraona di ripiena di verdure di stagione con il suo fondo

**il menù comprende un antipasto e
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**

40 euro