



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

Lasagna al forno con zucca e salsiccia

Gnocchi fatti in casa con ragù d'oca

Rigatoni all'amatriciana

Fusilli con melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata

Paccheri rigati alla carbonara d'oca

Risotto di stagione

Maccheroni gorgonzola e radicchio

Conchiglie con pomodoro fresco, basilico e stracciatella

**il menù comprende un antipasto e
e un primo 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**

35 euro