



Soppressa, funghi pioppini su polentina morbida
Vitello tonnato

Burrata pugliese con ciliegino e olive taggiasche
Fagottino di pasta sfoglia con cotto alla brace, funghi e taleggio
Tortino di melanzane su ristretto di pomodoro e basilico
Caprino fresco con spinacino, pomodorini e acciughe cantabriche
Tartare di manzo con maionese alla senape e tuorlo disidratato
Roastbeef di picana con insalatina di ovuli

Mezzi paccheri con pomodorini freschi, basilico e crema di burrata
Risotto: fave e speck/cacio e pepe
Maccheroni freschi con ragù di manzo/oca
Lasagna al forno con ragù di manzo/oca/piselli speck e ricotta
Ravioli di Valleggio con fonduta
Mezzi paccheri con melanzane fritte, pomodoro e ricotta affumicata
“Risi e bisi”

Tagliata di filetto al rosmarino
Sovracoscia di pollo a bassa temperatura con salsa teriaky
Cosciotto di maialino alla birra
Carrè di agnello alla senape
Controfiletto di manzo irlandese
Guancia di vitello brasata
Stinco di maialino alla paprika

**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**

40euro