



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  
Insalata di oca in onto, radicchio di treviso, spinaciovelli e grana  
Fagottino di sfoglia con radicchio cotto alla brace e talleggio  
Polentina morbida con gorgonzola e funghi/soppressa  
Crema di zucca con radicchio e scaglie di stravecchio  
Flan di zucca con ricotta affumicata e speck croccante  
Tortino di melanzane su ristretto di pomodoro  
Uovo di gallina Livornese cotto a 61° su fonduta di parmigiano e chips di polenta

Risotto di zucca e salsiccia  
funghi e talleggio  
Ravioli di zucca con fonduta di talleggio/cacio e pepe  
Crema di ceci con radicchio e noci  
Zuppa di fagioli con guanciale e radicchio  
Maccheroni con ragù d'oca o manzo  
Mezzi paccheri melanzane fritte, pomodoro e ricotta affumicata  
Fusilli con zucca e salsiccia  
Mezzi paccheri gorgonzola e funghi  
Lasagna al forno ragù oca /anatra /manzo  
Zucca salsiccia  
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 filetto al rosmarino  
Coscia d'oca al forno laccata al barolo  
Costoletta di agnello/maiale cotta a bassa temperatura  
Petto d'anatra cotta a bassa temperatura laccata alla salsa tziraki  
Arrosti di pancia di maiale al miele con frutti rossi  
Stinco di maialino arrosto alla paprika dolce

**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**