



Roastbeef di picanha con asparagi crudi e scaglie di grana
Burrata pugliese con ciliegino e olive taggiasche
Fagottino di pasta sfoglia con cotto alla brace, asparagi e taleggio
Insalatina d'oca in onto con indivia e grana
Tortino di parmigiana di melanzane con olio al basilico
Uovo a 61° con insalatina di crema di patata affumicata e scaglie di pecorino
Flan di asparagi/carciofi su fonduta di parmigiano e chips di polenta
Tomino piemontese al forno bardato allo speck con melanzana fritta

Paccheri con pomodorini freschi, basilico e crema di burrata
Risotto di asparagi/carciofi (da abbinare: taleggio, speck, salsiccia)
Maccheroni freschi con ragù d'oca/manzo

Lasagna al forno con asparagi speck e ricotta/ragù d'oca/carciofi, guanciale e taleggio
Paccheri con melanzane fritte, pomodoro e ricotta affumicata

Guancia brasata al pinot nero con mousse di patate
Tagliata di filetto al rosmarino
Fegato alla veneziana con polenta
Sovracoscia di pollo a bassa temperatura con salsa triaky
Coscia d'oca laccata al barolo
Spareribs cotte a bassa temperatura e salsa bbq
Petto d'oca cotta a bassa temperatura laccata alla soia
Stinco di maialino alla paprika
Arrosto di pancia di maiale con miele e frutti rossi

40 euro

il menù comprende un antipasto,
un primo e un secondo con contorno a Sua scelta
una bottiglia di vino e una di acqua ogni due ospiti ed il caffè
Enoteca Osteria "Oca Bianca" via Taglio SX 9, Mirano
ocabiancamirano@live.it – www.ocabiancamirano.it
cell: 3395251088 Chiuso di Martedì