



Burrata pugliese con pomodorini semisecchi e olive taggiasche
Roastbeef di picanha con mistecanza e scaglie di pecorino
Tartare di filetto con senape e tuorlo disidratato
Insalata di oca in onto, castrare, spinacino e grana
Fagottino di sfoglia con radicchio, cotto alla brace e taleggio
Polentina morbida con gorgonzola e funghi/soppressa
Crema di zucca con panna acida/scaglie di stravecchio
Flan di zucca con ricotta affumicata / flan di verdure
Tortino di parmigiana di melanzane

Uovo di gallina livornese cotto a 61 con chips di riso venere acciuga del Cantabrico zest
di lime

Risotto di zucca e salsiccia
funghi e taleggio
Ravioli di zucca con fonduta di taleggio/cacio e pepe
Maccheroni con ragù d'oca o manzo
Mezzi paccheri con melanzane fritte, pomodoro e ricotta affumicata
Fusillo radicchio e salsiccia
Mezzi paccheri gorgonzola e funghi
Lasagna al forno ragù oca /anatra /manzo
Zucca salsiccia
Radicchio di Treviso e gorgonzola
Gnocchi di patate con ragù di cortile

Guancia 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 teriaki
Arrosti di pancia di maiale al miele con note acide
Stinco di maialino arrosto 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**