



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 talleggio

Insalatina d'oca in "onto" con indivia e grana

Tortino di parmigiana di melanzane con olio al basilico

Uovo a 61° con crema di patata affumicata e scaglie di pecorino

Flan di asparagi o carciofi su fonduta di parmigiano e chips di topinambur

Tomino piemontese al forno bardato allo speck con carciofi

Paccheri con pomodorini freschi, basilico e crema di burrata

Risotto di asparagi o carciofi (da abbinare: talleggio, speck, salsiccia)

Maccheroni freschi con ragù d'oca o manzo

Lasagna al forno con asparagi speck e ricotta o ragù d'oca o carciofi, guanciale e talleggio

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

Franch rack di suino iberico con senape al miele affumicata

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

**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**

50 euro