



Burrata pugliese con pomodorini semisecchi e olive taggiasche
Roastbeef di picanha con mistecanza e scaglie di pecorino
Tartare di filetto con senape
Insalata di oca in onto, castrare e grana
Fagottino di sfoglia con radicchio, cotto alla brace e taleggio
Polentina morbida con gorgonzola o soppressa e funghi
Crema di zucca con panna acida o scaglie di stravecchio
Flan di zucca con ricotta affumicata
Uovo cotto a 61 con acciuga del Cantabrico zest di lime

Risotto di zucca e salsiccia o funghi e taleggio
Ravioli di zucca con fonduta di taleggio o cacio e pepe
Maccheroni con ragù d'oca
Fusillo radicchio e salsiccia
Mezzi paccheri gorgonzola e funghi
Lasagna al forno ragù oca o Zucca salsiccia o
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 cotta a bassa temperatura
Petto d'oca 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**

50 euro