

Proposta Servita

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

- TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI CON FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO
- FRITTELLE DI VERDURE CON MAIONESE ALL'AGLIO E PAPRIKA

UNA PRIMA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

- RISOTTO CARNAROLI RISERVA CON PORCINI SALTATI AL PROFUMO DI TIMO ,
CULIS DI LAMPONI E CRUMBLE DI SPECK TRENINO D.O.P.
- PACCHERI CON RAGU' DI VERDURE CROCCANTI DI SATGIONE MANTECATO
CON CREMA DI PECORINO SCORZA NERA E GRANELLA DI PISTACCHIO

SECONDA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

- ARROSTO DI VITELLO OLANDESE CON SALSA AI PROFUMI DI SOTTOBOSCO E
POLENTA BRAMATA.
- TAGLIATA DI MANZO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO RUCOLA E
GRANA

SORBETTO AL LIMONE

**€ 40 persona comprensivo di Acqua,
Vino (una bottiglia ogni 4 persone) e Caffè.**

Proposta Servita

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

- TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI CON FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO
- MINI TARTARE DI MANZO BELGA CON CAVOLO CAPPUCCIO, CREMA DI GORGONZOLA E GRANELLA DI NOCI
- TORTINO DI ZUCCA CON GRANELLA DI GUANCIALE CROCCANTE E FONDUTA DI PECORINO
- FRITTELLE DI VERDURE CON MAIONESE ALL'AGLIO E PAPRIKA

UNA PRIMA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

- RIOSTTO CARNAROLI RISERVA CON CREMA DI VERZE , CRUMBLE DI PANCETTA CROCCANTE E MANTECATO CON CASERA D.O.P
- PACCHERI CON RAGU' BIANCO DI VITELLO , CREMA DI ZUCCA E PETALI DI PECORINO
- LASAGNETTA BIANCA CON RADICCHIO DI CHIOGGIA BRASATO AL VINO ROSSO ,SCAMORZA AFFUMICATA E POLVERE DI NOCCIOLE

SECONDA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

- ARROSTO DI VITELLO OLANDESE CON SALSA AI PROFUMI DI SOTTOBOSCO E POLENTA BRAMATA.
- CAPPELLO DEL PRETE COTTO A BASSA TEMPERATURA IN SALSA DI CHIANTI CON POLENTA E CAROTE SALTATE.

SORBETTO AL LIMONE

**€ 45 persona comprensivo di Acqua,
Vino (una bottiglia ogni 4 persone) e Caffè.**