



Soppressa e funghi su polentina morbida
Trancio di vitello a bassa temperatura con salsa tonnata
Burrata pugliese con ciliegino e olive taggiasche
Fagottino di pasta sfoglia con cotto alla brace, funghi e taleggio
Tortino di melanzane su ristretto di pomodoro e basilico
Caprino fresco con spinacino, pomodorini e acciughe cantabrieche
Tartare di manzo con maionese alla senape
Roastbeef di picana con insalatina di funghi

Mezzi paccheri con pomodorini freschi, basilico e crema di burrata
Risotto: fave e speck o cacio e pepe
Maccheroni freschi con ragù di manzo o oca
Lasagna al forno con ragù d'oca o piselli speck e ricotta
Ravioli di Valleggio con fonduta
Mezzi paccheri con melanzane fritte, pomodoro e ricotta affumicata
"Risi e bisi"

Sovracoscia di pollo a bassa temperatura con salsa teriaky
Cosciotto di maialino alla birra
Carrè di agnello alla senape
Controfiletto di manzo irlandese
Guancia brasata al lagrein
Stinco di maialino alla paprika

**Tutti i secondi sono da considerare con contorni
il menù comprende un antipasto,
un primo e un secondo Uguali per tutti i Suoi ospiti;
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 8/10 euro**

50 euro