



Burrata pugliese con pomodorini semisecchi e olive taggiasche

Roastbeef di picanha con mistecanza e scaglie di pecorino

Tartare di filetto con senape

Patè di fegatini d'oca con pane al burro e chutney

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 controfiletto alla brace

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

Arrosto di pancia di maiale al miele con note acide

Stineo di maialino arrosto 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