

Antipasti Misti

*Lingua di Vitello in Salsa Rossa, Mocetta di Vitello, Lonza di Maiale Marinata,
Peperoni alla Fiamma con Bagna Caoda, Sformatino di Carote con Crema d'Alpeggio,
Acciughe al Verde, Salsiccia Fresca di Maiale, Patè di Fegato di Vitello,
Capriccio di Manzo, Rotolo di Frittata con Prosciutto e Toma*

*Selezione di Culatta di Canossa, Mortadella Favola Gran Riserva,
Salame Crudo Piacentino e Prosciutto Cotto al Forno: 13.00€*

Primi

*Trofie al Pesto, Ravioli Ripieni di Borragine al Burro e Salvia,
Rotoli di Pasta Ripieni di Fiori di Zucca e Ricotta con Salsa di Pomodoro e Crema al Basilico,
Gnocchi con Gorgonzola e Salsiccia, Spaghetti alla Chitarra al Ragù Classico,
Tajarin Pomodoro e Basilico, Pappardelle con Porri e Guanciale*

Secondi

*Castellana di Scamone, Grissinopoli di Scamone,
Bistecchine di Coniglio Impanate, Arrosto di Vitello all'Arneis,
Rolatine di Coniglio alla Ligure, Cuore e Fegato di Vitello al Burro,
Rognone di Sanato Trifolato al Limone e Sherry, Granelle di Toro al Marsala,
Tagliata di Sotto-filetto di Fassone, Filetto di Fassone, Costata di Vitello Piemontese,
Lombatello di Vitello al Cardenal Mendoza, Petto d'Anatra al Brandy,
Roast-beef, Vitello Tonnato, Battuta al Coltello*

Contorni

*Melanzane e Zucchine Grigliate, Patata Schiacciata, Costine al Vapore,
Ratatouille di Verdure, Misticanza di Insalate, Pomodori*

Dolci

*Salame di Cioccolato, Crème Brulée, Panna Cotta alle Nocciole, Bonet Classico,
Crostata con Confettura di Fragole, Tarte Tatin, Crème Caramel,
Zabaione Freddo, Paste di Meliga, Ananas*