

Menu di Carne da Euro 25,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Antipasti

Salame all'aceto balsamico su letto di polentina fresca

Primi piatti

Crespelle al radicchio e salsiccia

Tagliatelle al sugo d'anitra

Secondi piatti

Stinco di maiale al forno

Contorni

Patate al forno e verdure di stagione

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Antipasti

Bresaola con asparagine all'aceto balsamico

Primi piatti

Lasagne alle verdure

Risotto ai porcini

Secondi piatti

Piccatine alle verdure

Contorni

Patate fritte e verdure di stagione

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Menu di Carne da Euro 29,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Antipasti

Tagliere di affettati misti con verdure in agrodolce

Primi piatti

Tagliatelle ai porcini

Gnocchetti al burro e salvia e julienne di ricotta affumicata

Secondi piatti

Vitello e faraona al forno con salsa “peverada”

Contorni

Patate fritte e verdure di stagione

Dessert

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Antipasti

Involentino di asparagi al bacon con uova allo specchio

Primi piatti

Risotto alle asparagine

Garganelli alla bresaola e rucola

Secondi piatti

Grigliata mista di carne

Contorni

Verdure alla griglia e verdure di stagione

Dessert

Macedonia di frutta fresca

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Menu di Carne da Euro 34,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Antipasti

Fazzoletti di bresaola con mascarpone e porcini
Stracchino tiepido in mantello di speck su verdure

Primi piatti

Tortelloni al mascarpone e chiodini
Risotto al radicchio e salsiccia

Secondi piatti

Stinco di vitello al forno

Contorni

Patate al forno e verdure di stagione

Dessert

Semifreddo alla nocciola con granella

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Antipasti

“Brasiola” di casada con verdure in agrodolce
Sfogliatina di montasio e asparagi

Primi piatti

Gnocchi di patate ai “bruscandoi”
Tagliatelle con pancetta stufata, dadolata di zucchine e latteria

Secondi piatti

Tagliata di manzo con rucola al profumo di limone

Contorni

Patate fritte e Verdure di stagione

Dessert

Millefoglie con crema

Caffè – acqua minerale – vino sfuso

Menu di Carne da Euro 38,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Aperitivo di benvenuto con stuzzicchini appetitosi

Antipasti

Petto d'oca affumicata su letto di tardivo
Sopressa con caciottina fresca e polenta alla griglia

Primi piatti

Bigoli al torchio con carbonara al radicchio spadone
Raviolo al radicchio con burro nocciola e ricotta affumicata

Secondi piatti

Grigliata mista di carne

Contorni

Verdure alla griglia e insalata di stagione

Dessert

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi

Caffè –acqua minerale – vino in bottiglia

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Aperitivo di benvenuto con stuzzicchini appetitosi

Antipasti

Rotolino di carpaccio di manzo al basilico e pinoli
Millefoglie di melanzane e montasio

Primi piatti

Risotto ai porcini
Garganelli alla bresaola e rucola

Secondi piatti

Arrosti misti con salsa “peverada”

Contorni

Insalate di stagione e patate fritte

Dessert

Zuccotto al caffè

Caffè –acqua minerale – vino in bottiglia