

MENU DEL GIORNO



Antipasti

Tagliere Centrale (selezione di affettati) *per 2 persone*
Timballo di melanzane alla parmiggiana
Brisè con guanciaie e zucchine
Prosciutto di coniglio in saor
Pinzimonio di verdure
Lumache alla borgogna
Carpaccio di manzo marinato
Arrosticini di pecora
Tagliere di formaggi misti con marmellate e mostarde
Formaggio a porzione (2 tipi)

Primi Piatti

Ravioloni con ricotta pistacchi tostati e pecorino
Tagliolini al ragù d'anitra
Gnocchi con zucchine e petto d'oca
Risotti di stagione *per 2 persone*
Eliche con pomodori freschi e olive taggiasche
Zuppe dello chef
Lasagne al forno
Tutta la pasta è fatta con farina biologica "rachello"

Secondi Piatti

Filetto al pepe verde
Filetto alla "tartara"
Filetto alla griglia
Tagliata all'aceto balsamico (cottura in padella)
Tagliata al rosmarino (cottura in padella)
Tagliata ai sapori speziati (cottura in padella)
Galletto alla griglia
Costicine alla griglia
Grigliata mista (costine, galletto, salsiccia, pancetta, manzo, maiale, polenta, patate *fritte *prodotto gelo)
Costata di manzo alla griglia
Entrecôte (polonia)
Fiorentina (Austria)
Manzetta (Polonia) taglio alla fiorentina
Contorni di stagione