

Cene di Gruppo

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFETTATI MISTI NOSTRANI, COTECHINO CREMONESE CALDO, LARDO, SOTT' ACETI IN ASSORTIMENTO, SCRIGNO DI PRUGNE & PANCETTA

PRIMI

RISOTTO DELLA CASA CON PASTUME DI MAIALE AL VINO ROSSO

ASSAGGIO DI RAVIOLI A SCELTA

(TRECCE PIACENTINE, TORTELLI AL BITTO, SACCOTTINI SPECK & TREVIGIANA).

SECONDI

ARROSTI MISTI

(POLLO E FARAONA AL FORNO, COSCOTTO DI MAIALE AGLI AROMI)

PATATE NOVELLE DORATE AL FORNO, TRIS DI VERDURE AL BURRO.

DESSERT

CROSTATA DELLA CASA ALL'ALBICOCCA E/O TIRAMISU'

CAFFE'

€. 38,00

½ acqua ¼ di vino a persona

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFETTATI MISTI NOSTRANI, COTECHINO CREMONESE CALDO, , LARDO, SOTTO ACETI
IN ASSORTIMENTO, COPPA COTTA, SCRIGNO DI PRUGNE & PANCETTA

PRIMI

TAGLIATELLE AI PORCINI & ASPARAGI CON RASPADURA LODIGIANA

GNOCCHETTI VEDRI AL BASILCO CON GORGONZOLA

SECONDI

FILETTO DI MAIALINO ALL'ACETO BALSAMICO

PATATE NOVELLE DORATE AL FORNO, TRIS DI VERDURE AL BURRO.

DESSERT

CROSTATA DELLA CASA ALL'ALBICOCCA E/O TIRAMISU'

CAFFE'

€. 40,00

½ acqua ¼ di vino a persona

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFETTATI MISTI NOSTRANI, COTECHINO CREMONESE CALDO, POLENTINE CON LARDO E GORGONZOLA, , SOTTO ACETI IN ASSORTIMENTO, COPPA COTTA, SCRIGNO DI PRUGNE & PANCETTA

PRIMI

TAGLIATELLE AL SUGO DI CINGHIALE

SECONDI

BRASATO DI CINGHIALE

CU' DE PULENTA & ZOLA.

DESSERT

CROSTATA DELLA CASA ALL'ALBICOCCA E/O TIRAMISU'

CAFFE'

€. 45,00

1/2 acqua 1/4 di vino a persona

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFETTATI MISTI NOSTRANI, COTECHINO CREMONESE CALDO, , LARDO VENATO,
SOTTO ACETI IN ASSORTIMENTO, TA, SCRIGNO DI PRUGNE & PANCETTA

PRIMI

RISOTTO CON OSSU BUCO DI VITELLO

(TRIS DI FORMAGGI CON MOSTARDE D'ACCOPAGNAMENTO)

PECORINO VAL D'ORCIA, PECORINO CON PISTACCHIO DI BONTO, FIORNDI MONTE "CAPRA"

DESSERT

CROSTATA DELLA CASA ALL'ALBICOCCA E/O TIRAMISU'

CAFFE'

€. 38,00

½ acqua ¼ di vino a persona

Menu di pesce

ANTIPASTI

TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA, TARTAR DI SALMONE NORVEGESE

IMPEPATA DI COZZE, MOSCRDINI IN GUAZZETTO

PRIMI

LINGUINE ALL'ASTICE IN BELLA VISTA

SECONDO

GAMBERONI ATLANTICO L1 AL FORNO

DESSERT

TIRAMISU AL LIMONE

CAFFE'

€. 50,00

½ acqua ¼ di vino a persona