


Antipasti

<i>Patè di fegatini d'oca e crostini</i>	€ 12,00
<i>Misto di salumi d'oca: salame d'oca di Mortara, galantina, mortadellina, petto d'oca stagionato</i>	€ 13,00
<i>Terrina di fegato grasso d'oca con marmellata di cipolle e fichi</i>	€ 22,00
<i>Lumache alla Bourguignonne (6)</i>	€ 12,00
<i>Gamberi al vapore con crema di mele alle spezie e ricotta</i>	€ 12,00
<i>Battuta di manzo a coltello con Castelmagno  e noceiole</i>	€ 13,00
<i>Sformato di zucca con fonduta di Taleggio</i>	€ 10,00

Primi

<i>Risotto (min. 2 pers.) con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda</i>	€ 12,00
<i>Ravioli d'oca</i>	€ 12,00
<i>Pasta e fagioli</i>	€ 10,00
<i>Zuppa di cipolle gratinata</i>	€ 10,00
<i>Tagliatelle all'uovo con gamberi e carciofi</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di caprino con noci, menta e uvetta</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti di patate col ragù alle tre carni</i>	€ 12,00



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Secondi


<i>Petto d'oca tostato con patate arrosto cotte nel grasso d'oca</i>	€ 18,00
<i>“Ragò”, bottaggio d'oca con polenta Ottofile e Marano</i>	€ 18,00
<i>Scaloppa di fegato grasso d'oca</i>	€ 25,00
<i>Rognoncino di vitello al Marsala e porri stufati</i>	€ 14,00
<i>Filetto di manzo al vino rosso con radicchio marinato</i>	€ 24,00
<i>Baccalà al forno con crema di ceci e spinaci scottati</i>	€ 14,00
<i>Lumache alla Bourguignonne (12)</i>	€ 22,00
<i>Oca intera arrosto con patate al forno cotte nel grasso d'oca, per 4/6 persone; su prenotazione, due giorni di preavviso</i>	€ 140,00

Formaggi

*Caciocavallo podolico  , Castelmagno  , Robiola di Roccaverano,
Stracchino all'antica, Gorgonzola naturale, Salva cremaseo,
Erborinato di bufala, Crescenza e mostarda de “Le Caselle”*

Dolci

<i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Tortino morbido di cioccolato con marmellata di albicocche</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo al croccante con salsa ai frutti rossi</i>	€ 8,00
<i>Crema di latte con macedonia di frutta fresca</i>	€ 7,00

I produttori dei Presidi  Il Castelmagno è dell'Az. Agr. La Meiro, Castelmagno (Cn)



Il Caciocavallo podolico è del caseificio Pessolani, Abriola (Pz)



Il Culatello di Zibello è del Podere Cadassa, Colorno (Pr)

Aqua di qualità “Purity” €2,50

Coperto e servizio compresi

**Per motivi di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine*