

Antipasti

<i>Patè di fegatini d'oca e crostini</i>	€ 12,00
<i>Misto di salumi d'oca: salame d'oca, 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>Gamberi al vapore con tortino di riso Venere</i>	€ 12,00
<i>Battuta di manzo a coltello con insalata di cavolo cappuccio</i>	€ 12,00
<i>Lardon frisée</i>	€ 9,00
<i>Lumache trifolate con funghi porcini gratinati</i>	€ 14,00

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>Malfatti di zucca con fonduta di Taleggio</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti di patate con ragù di coniglio al profumo di timo</i>	€ 12,00
<i>Raviolone tartufato</i>	€ 13,00




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

Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti (e derivati) che potrebbero provocare allergie o intolleranze

Secondi

<i>Petto d'oca "tostato" con patate al forno 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 burro con porcini</i>	€ 24,00
<i>Baccalà al forno con purea di zucca</i>	€ 15,00
<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, Erborinato di bufala ,
Salva cremaseo*

Dolci

<i>Strudel di mele con crema alla vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Pera all'amaretto con salsa all'arancia</i>	€ 8,00
<i>Torta di cioccolato con sorbetto ai frutti rossi</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo alle Offelle con salsa al caffè</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*