

Alcune delle nostre proposte menù, seguendo la stagionalità...

Menù d'Inverno



Antipasto

Tortino di cardi, melanzane e mele
con salsa alla zucca
Crema di porri con crostini al dragoncello
Carpaccio di carne salada con uva e Grana

Primo piatto

Tortelli di castagne con caciotta e salciccia

Secondo piatto

Lonza di maiale con pere, grappa e curry

Dolce

Bavarese alla vaniglia con salsa di arance



Menù di Primavera



Antipasto

Flan di zucchine, carote e sedano
con crema al Parmigiano
Vellutata di pomodoro fresco con
fiori di zucca al Pecorino
Carpaccio di bresaola con fragole e pepe rosa

Primo piatto

Gnocchetti con rucola, olive e ciliegini

Secondo piatto

Coscio di agnello di Zerì al forno

Dolce

Crema caramellata alla menta



Menù d'Estate



Antipasto

Sformato di finocchi con rucola e radicchio rosso
Insalata di zucchine marinate con
filetti di struzzo in agrodolce
Festival di cereali e frutta

Primo piatto

Timballo di riso con Porcini e basilico

Secondo piatto

Coniglio fritto su misticanza dell'orto

Dolce

Tiramisù con ricotta e more



Menù d'Autunno



Antipasto

Tortino con sedano e castagne gratinato
con pancetta
Crema di fagioli
Polpettine piccanti con funghi e rosmarino

Primo piatto

Crespelle con zucca gialla, Fontina ed amaretti

Secondo piatto

Brasato di manzo con bacche di ginepro

Dolce

Sformato di castagne e cioccolato con pere
al Gran Marnier

