

## PER INIZIARE

- BATTUTA DI MANZO, TUORLO FRITTO E MAIONESE ALLA MAGGIORANA
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI NOSTRA PRODUZIONE
- MOUSSE DI FEGATINI, SCAMPO CRUDO. PAN TOAST E FRUTTI DI BOSCO
- CECINA, BATTUTO DI GAMBERI, PUNTARELLE E MAYO ALL'AGLIO ORSINO
- TARTARE DI OMBRINA, CAVOLFIOR SOTTO ACETO E FONDO DI VERDURE
- CERVELLO FRITTO, SALSA VERDE, CIPOLLA BORRETTANA E SALSA TONNATA

## POI

- "RISO AL SALTO" CON RAGU OSSOBUCO E PARMIGIANO 36 MESI
- SPAGHETTO MARTELLI, CACIO E PEPE, CAVOLO NERO E GAMBERO ROSSO
- PASTA E FAGIOLI CON CALAMARI GRIGLIATI
- GNOCCHETTI, BURRO, ARINGA AFFUMICATA E ERBA CIPOLLINA
- TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E FONDUTA DI PARMIGIANO
- GIRASOLI RIPIENI DI ZUCCA, CON CAVOLO NERO E MANDORLE

## IN FINE

- FIORENTINA ALLA GRIGLIA CON PATATE
- POLPO TOSTATO, PURÈ AFFUMICATO DI CASTAGNE E PORRO FRITTO
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA, ARROSTO!
- RICCIOLA, VERDURE ALLA SOIA E BRODO DASHI
- GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÈ DI PATATE
- ANATRA, CAROTA COTTA BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE DI VINO E FRUTTI ROSSI