

# MENU

## ANTIPASTI

- SOUFFLÉ ALLE ERBE DI PRIMAVERA
- TOC IN BRAIDE (A SECONDA DELLA STAGIONE CON SALSICCIA O AGLI ASPARAGI OPPURE CON FUNGHI O TARTUFO)
  - UOVA,
  - TALE,
  - SALAME
- RADICCHIO DI MONTAGNA
- GUANCIALE ALL'ACETO BALSAMICO E NOCI
- INSALATA DI SPECK CON ZUCCHINE ALL'AGRO DOLCE
  - PATÉ DI CERVO
  - CARTOCCIO DI FUNGHI

## PRIMI

- CJARSONS ALLE ERBE
- BLECS DI GRANO SARACENO
- GNOCCHETTI DI RICOTTA E SPINACI
  - GNOCCHI DI SUSINE
  - TORTELLI ALLE ERBE
- MINISTRONE ORZO E FAGIOLI

## SECONDI

- CERVO IN SALMÌ
- ARROSTO DI CAPRIOLO
  - FRICO
- PETTO DI FARAONA RIPIENO
  - FILETTO AL TIMO
  - CRAUTI E COTECHINO

## CONTORNI

- PATATE E FAGIOLI

- VERDURE DI TREPPO CARNICO

DOLCI DELLA CASA UTILIZZANDO PRODOTTI DEL TERRITORIO