

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Gli Antipasti

- ***Antipasto Misto Oca Bianca***
 - *Lonza di maialino, salsa di miele e senape con coriandoli di cipolline fritte*
 - *Carpaccio di carne salada trenitina DOP, sciroppo al Porto e Radicchio rosso*
 - *Roast Beef di Angus, cipolle rosse caramellate e riduzione di Marsala*
 - *Sformatino al basilico di Prà con vellutata al Parmigiano Reggiano e olio EVO*
 - *Insalata di pesce spada affumicato, cipolla stufata, mela verde, ravanelli e citronette alle more*
 - *Crostoni del nostro pane, acciughe nostrane, crescenza burro fuso e pomodorino Pachino*
-

I Primi

- *Gnocchi di patate con salsa di pesto al basilico, spuma di Robiola di capra e granella di noci tostate*
 - *Tagliolino Carbonara all'Oca Bianca con petto d'oca stagionato, rosmarino e timo*
 - *Ravioli di erbette fini con ragù di Angus sfumato al Barbera d'Asti*
 - *Tagliatella pomodoro, gamberi e maggiorana*
-

I Secondi

- *Filetto di Angus all'Oca Bianca con aria di senape Dijon su spinacini spadellati*
- *Filetto di Angus con salsa al madeira, scaloppa di Foie Gras, spinacio saltato al burro*
- *Chateaubriant (500 gr x 2 pers) accompagnata dalle nostre salse*
- *Bistecca alla Fiorentina (1. Kg x 2 pers) accompagnata dalle nostre salse*
- *Tentacoli di Polpo piastrati crema di piselli e patate Duchessa*

- *Costine d' Agnello impanate e fritte accompagnate da salsa basilico e menta*
 - *Scaloppe di foie gras ai frutti di bosco e flambata al Cognac*
 - *Entrecotè in salsa di Nero d' Avola, cipolle rosse di Tropea caramellate e carote al curry*
 - *Selezione di formaggi freschi e stagionati*
-

I Dolci

- *Sufflè di cioccolato fondente al 70% del Madagascar con crema inglese al Pistacchio di Bronte*
- *Disco di torta di mele soffice con colatura di crema pasticciera alla vaniglia*
- *Tiramisù Oca Bianca con cantucci toscani e gocce di cioccolato*
- *Latte in piedi ai cereali con crema alla nocciola e crumble di fiocchi di mais*