



Il Ristoro a Pranzo

DOMENICA 17 OTTOBRE

ANTIPASTI

Esclusiva preparazione fresca con prodotti stagionali

- Muffin di Zucca con Gorgonzola DOP, Cipolle
Caramellate e Nocciole € 9,00
- Tagliere Degustazione
selezione Affettati, Salumi, Formaggi e Focaccina € 15,00
- Uovo di Papera Biologico con Tartufo e Cru di Capra € 14,00
- Pecorino Arrosto con Pere al Governo di Castellare € 12,00

PRIMI PIATTI

**Pasta rigorosamente fatta in casa e lavorata a mano
secondo la tradizione**

- Medaglione alla Crema di Taleggio con Zucca,
Nocciole e Crunch di Speck € 15,00
- Gnocchi con Bianco di Funghi Stagionali e Tartufo € 14,00
- Polenta Arrosto con Sugo di Costine e Salsicce € 12,00
- Fettuccine al Sugo Bianco di Cinghiale € 13,00

SECONDI PIATTI

- Filetto alla Brace con Sale Maldon e Tartufo € 18,00
- Bistecca di Scottona Irlandese € 7,00 /
ETTO
- Spiedini Arrosto di Bovino con Zucca, Patate, Cipolla
e Panure Croccante € 14,00
- Rollè di Maiale con Frittata di Uovo di Papera
Biologico e Spinaci Saltati € 12,00

CONTORNI

- Medaglione di Broccolo e Puré di Patate € 7,00
- Zucca Grigliata € 7,00
- Patate Fritte Onion & Black Pepper € 4,00
- Cicoria Ripassata € 4,00

FINE PASTO

- Dolci a scelta di nostra Produzione
- Pasticceria Secca con Calice a Scelta:
 - Montefalco Sagrantino Passito
(Vitigno Sagrantino)
 - Vernaccia di Cannara (Vitigno Cornetta)
 - PerOlga (Vitigno Grechetto)

