

Menu degustazione
Domenica 03 Novembre 2013

Piccola degustazione di antipasti

*San Daniele con paté di vitello, insalata Novarese,
salame nostrano tagliato a coltello con cipollotti in agrodolce, conigli di
bresaola e tette de moine, peperoni cotti al forno con acciughe al verde*

Soppressa veneta con polenta bianca

Assaggi di due primi piatti

Risotto ai carciofi con fonduta di caprino fresco

Ravioli di pernice rossa conditi con il loro fondo di cottura

Dallo spiedo a legna

*Sella di agnello scalzato marinato alle erbe autunnali
con purea di cannellini*

*Tagliata di scamone
con melanzane al funghetto*

Composta di pasticceria

*Torta alla zucca gialla
con semifreddo alle nocciole e salsa ai cachi*

Caffè

Menù a euro 42,00 escluse le bevande

Bambini:

Pasta al pomodoro, Milanese con patate fritte, gelato

Menù a 25,00 euro