



Menù d'Autunno

Antipasti:

- Petto d'Oca affumicato su letto di Songino e Melograno € 15,00
- Tortino di Brisè con Broccoli e Salsicce su Crema Rosti € 11,00

Primi Piatti:

- Gnocchi di Zucca al Burro fuso e Nocciolini di Canzo € 13,00
- Panzerotti ai Porcini in Crema di Taleggio e Miele al Tartufo € 16,00

Secondi Piatti:

- Stufato di Cinghiale al Nebbiolo e Bacche di Ginepro € 15,00
servito con Sformatino di Polenta
- Entrecotte di Manzo scottato con Porcini in salsa di Senape dolce € 20,00
servito con Sformatino di Polenta

Dolci:

- Panna Cotta con Cioccolato e Castagne cotte € 7,00
- Strudel ai Frutti di Bosco e Zucchero di Canna € 7,00

Vini Consigliati:

- Frappato Shiraz igt 2017 Lignum Vitis - Sicilia € 18,00
- Lambrusco Gran Crù Marcello igp Airola - Emilia Romagna € 22,00
- Sassella Superiore docg 2012 Sertoli Salis - Lombardia € 24,00
- Chianti docg 2016 Cecchi - Toscana ml375 € 9,00
- Morellino di Scansano docg 2016 Terenzi - Toscana ml375 € 11,00

