

# Menù d'Inverno

---



## Antipasti:

- Petto d'Oca affumicato su letto di Songino e Melograno € 15,00
- Crema di Zucca con Gamberetti e Crostini € 13,00

## Primi Piatti:

- Mammoli di Patate Viola con Vongole e Pomodorini € 13,00
- Panzerotti ai Porcini in Crema di Taleggio e Glassa Tartufata € 15,00

## Secondi Piatti:

- Ossobuco di Vitello alla Milanese Sformatino di Polenta € 15,00
- Baccalà Fritto con Pesto di Pomodori secchi e Salsa Verde € 20,00

## Dolci:

- Panna Cotta con Cioccolato e Castagne cotte € 7,00
- Delizia di Mele e Cannella € 7,00

## Vini Consigliati:

### ROSSI:

- Nerello Mascalese (Il Mascalese) Antichi Vinai - Sicilia € 20,00
- Lambrusco Gran Crù Marcello igp Airola - Emilia Romagna € 22,00
- Chianti docg 2016 Cecchi - Toscana ml 375 € 9,00

### BIANCHI:

- Etna Bianco doc (Petra lava) Antichi Vinai - Sicilia € 22,00
- Ferrari Maximum brut Trento doc - Veneto € 38,00
- Calanica igt Terre Siciliane - Duca di Salaparuta ml 375 € 11,00

