


Antipasti

<i>Patè di fegatini d'oca e crostini</i>	€ 12,00
<i>Misto di salumi d'oca: salame d'oca di Mortara, galantina, mortadellina, petto d'oca stagionato</i>	€ 13,00
<i>Terrina di fegato grasso d'oca con marmellata di cipolle e fichi</i>	€ 22,00
<i>Lumache alla Bourguignonne (6)</i>	€ 12,00
<i>Gamberi scottati con crema di mele alle spezie e ricotta</i>	€ 12,00
<i>Battuta di manzo a coltello con verdure fresche marinate</i>	€ 12,00
<i>Eulatello di Zibello </i>	€ 18,00

Primi

<i>Risotto (min. 2 pers.) con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda</i>	€ 12,00
<i>Ravioli d'oca</i>	€ 12,00
<i>Pasta e fagioli</i>	€ 10,00
<i>Zuppa di cipolle gratinata</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di asparagi con fonduta di Parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti di patate col sugo rustico</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini ai profumi e sapori di primavera</i>	€ 10,00





I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Secondi

<i>Petto d'oca "tostato" con patate al forno cotte nel grasso d'oca</i>	€ 18,00
<i>Coscia d'oca brasata con polenta "Ottofile e Marano"</i>	€ 18,00
<i>Scaloppa di fegato grasso d'oca</i>	€ 25,00
<i>Filetto di manzo al burro con asparagi</i>	€ 22,00
<i>Baccalà dorato con purea di patate Vitellotte</i>	€ 14,00
<i>Rognoneino di vitello al Marsala e porri stufati</i>	€ 14,00
<i>Costolette d'agnello alla menta con finocchio marinato e chips</i>	€ 22,00
<i>Oca intera arrosto con patate al forno cotte nel grasso d'oca, per 4/6 persone; su prenotazione, due giorni di preavviso</i>	€ 140,00


Formaggi

*Caciocavallo podolico  , Castelmagno  , Robiola di Roceverano,
Stracchino all'antica, Gorgonzola naturale, Erborinato di bufala ,
Salva cremasco , Crescenza e mostarda de " Le Caselle "*

Dolci

<i>Strudel di mele con crema alla vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo al croccante con salsa ai frutti rossi</i>	€ 7,00
<i>Mousse al cioccolato</i>	€ 8,00
<i>Pera all'amaretto con gelato alla crema e salsa all'arancia</i>	€ 8,00

I produttori dei Presidi  : Il Castelmagno è dell'Az. Agr. La Meiro, Castelmagno (Cn)

 *Il Caciocavallo podolico è del caseificio Pessolani, Abriola (Pz)*

 *Il Culatello di Zibello è del Podere Cadassa, Colorno (Pr)*

Aqua di qualità " Purity " € 2,50

Coperto e servizio compresi

** Per motivi di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine*