

Il Menu invernale

Antipasti

polenta con lardo speziato
polenta morbida con funghi e formaggio gorgonzola
polenta morbida con soppressa veneta
Culatta di cantina con olive di Cerignola
carpaccio di bresaola (punta d'anca di manzo non stagionata)
Polenta abbrustolita con salumi
Antipasto all'italiana con carciofini sott'olio

selezione di salumi umbri serviti con giardiniera in agrodolce
Crostone fantasia

carpaccio di pesce spada affumicato

Primi piatti

bigoli alla carbonara
Linguine gamberetti, zucchine e panna
Sedanini speck, rucola e panna
Fettuccine al tartufo "Scorzzone"
Strigoli verdi con prosciutto, panna e zucchine
sedanini con pancetta , gorgonzola e radicchio
Bigoli "Pane eVino"
Bigoli all'amatriciana
Fettuccine con pancetta stufata e finferli

Risotti

SI PROPONGONO ANCHE RISOTTI CON PRODOTTI STAGIONALI

Risotto ai 3 sapori
Risotto con tartufo "Scorzzone"
Risotto Amarone e noci
risotto con radicchio Verona e scamorza affumicata
Risotto "Tastasal"
Risotto con lamelle di funghi Porcini

Secondi piatti

Fantasia di formaggi con mostarde

SI PROPONGONO FUORI MENU' DEI SECONDI PIATTI CON PRODOTTI STAGIONALI

Scaloppine ai funghi
lombatina di maiale alla "valdostana"
Costata di manzo (350/400 gr circa)
Tagliata di manzo con rucola e grana o con radicchio e funghi champignon crudi
Filetto di manzo alla griglia
Filetto di manzo al pepe verde
Filetto di manzo con salsa al gorgonzola
Filetto di manzo con pepe rosa e mascarpone
Filetto di manzo con salsa e scaglie di tartufo
Filetto di manzo all' Amarone

Grigliata mista con polenta abbrustolita

tagliata di pollo con verdure stufate

Contorni

Verdura cotta

Verdura alla griglia

Patate al forno

Insalata di stagione

Dolci

Frutta di stagione

Dolci “fatti in casa”

vasta scelta di torte calde con crema pasticcera

Millefoglie “stracchin”

Tartufo bianco / nero

A DISPOSIZIONE PRODOTTI SENZA GLUTINE E PASTA DI GRANO DURO E AL
KAMUT