



LE NOSTRE PROPOSTE

Menù con antipasto, 2 primi, secondi, contorni,
dolci e bevande della casa

Antipasti misti

Torta frita, salumi misti, bruschettine e tortino di verdura,
giardiniera e crema di Parmigiano

Primi

Tortelli d'erbetta
Tortelli di zucca
Chicche della nonna
Pisarei e faso'
Anolini in brodo
Tagliolini integrali con speck e Carciofi
Ravioli di stracchino con porcini e tartufo
Tagliolini al ragù di anatra o cinghiale
Gnocchetti di zucca al ragù
Ravioli al cinghiale
Risotti vari (Parmigiana, funghi,
salsiccia, champagne, arlecchino, asparagi e
culatello, radicchi e taeggio, ecc...) *Possibilità di
servirli direttamente dalla mezza forma di Parmigiano*
Paste al forno come lasagne, nidi di rondine,
crespelle (prosciutto e formaggio o funghi o asparagi)
ecc...
Ravioli patate e porcini
Gnocchetti tricolore al culatello e asparagi

Secondi

Arrosti misti
Punta di vitello farcita
Arrosto ai funghi porcini
Pollo ai funghi porcini
Sminuzzata di manzo all'aceto
balsamico
Cinghiale
Coppa aromatizzata al forno con cipolle
di Tropea caramellate
Rosbeaff
Grigliata mista alla brace
Bolliti misti
Straccetti di manzo con rucola,
pomodorini e Parmigiano

Contorni

Patate, verdure grigliate, verdura fresca

Dolci

Sorbetto al limone e/o Macedonia e/o spiedino di frutta fresca,
Torte miste della casa

Acqua, Vino della casa, caffè

*Torta da Pasticceria e spumante possiamo procurarveli noi
(pasticceria Capra di Fiorenzuola d'Arda) ma sono extra*

Circa 30€ a persona e 15€ i bambini (3 ai 10 anni)