

MENU PER LA PRENOTAZIONE

ANTIPASTO:

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

3 tipi di torte salate, sott'oli, salame e formaggio

TAGLIERE DI AFFETTATI

Formaggi misti, affettati misti (sott'oli facoltativi)

BIS DI PRIMI (2 a scelta tra:)

Ravioli ripieni di:

- pere, gorgonzola e santoreggia
- patate, melanzane e papavero
- verdure al profumo di curcuma e trifoglio
- burrata e fiori misti
- formaggi
- enula salata e lonza di maiale (estate)
- zucca, amaretti e achillea (autunno/inverno)
- casunziei alle rape rosse e achillea
- cacio, pepe e fiori misti

Lasagne o cannelloni:

- alla borragine (primavera/estate)
- radicchio e brie/ radicchio e salsiccia (autunno/inverno)
- alla zucca, porri e achillea/ zucca, salsiccia e achillea (autunno/inverno)
- alle verdure miste e erbe di campo con besciamella ai formaggi
- alle zucchine, basilico e fiori misti (estate)
- asparagi, piselli e malva/ asparagi prosciutto cotto e malva (primavera)
- alla valtelinese(verze, patate e fontina) (autunno/inverno)
- porri e prosciutto cotto



Crespelle ripiene di:

- Ricotta e erbe miste
- Radicchio e dalia/ radicchio, speck e dalia (autunno/inverno)
- Carciofi e silene
- Funghi e buon Enrico
- Asparagi e crema di patate (primavera)
- Verdure miste e trifoglio
- Gorgonzola e misticanza
- Zucchine, basilico e fiori misti (estate)
- Zucca, amaretti e achillea/ zucca, salsiccia e achillea (autunno/inverno)

Canederli:

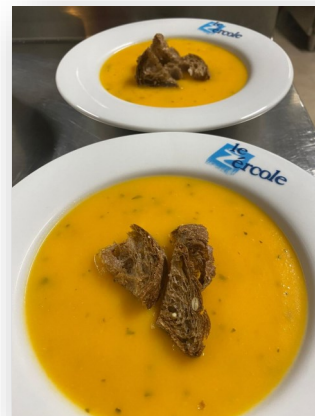
- Di patate e fiori misti
- Allo speck ed erbe aromatiche
- ai formaggi e nasturzio

Gnocchi :

- Di zucca con burro e salvia (autunno)
- Di patate ripieni ai formaggi e silene
- Di patate ripieni di pesto di noci e origano
- Di ricotta e fiori misti
- 'Gnudi' al cavolo nero
- tricolore di ricotta con ragù di verdure
- Di polenta con porcini, pomodori secchi e timo
- 'Strangolapreti' alle erbe miste
- Spätzle alla malva da cottura
- Spätzle tricolore ai fiori misti
- Spätzle alla zucca e achillea (autunno/inverno)
- gnocchi alla romana al peruc con noci e gorgonzola

Zuppe:

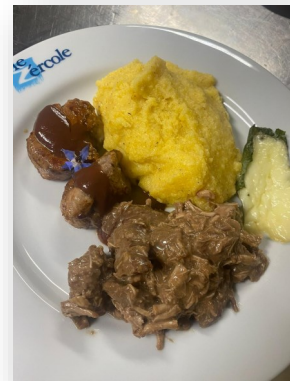
- Crema di carote e lippia citriodora
- Crema di patate, mele e levistico
- Crema di zucca e alloro (stagionale)
- Crema di funghi con erbe miste
- Crema di zucchine e menta
- Crema di aglio orsino
- Crema di cavolfiori e malva
- Crema ai cetrioli e aneto (estate)
- Minestrone con levistico
- Passato di verdure di stagione e levistico



BIS DI SECONDI (2 a scelta tra:)

Polenta e formaggio fuso su foglie di nocciolo con:

- Goulasch alle erbe aromatiche
 - Spezzatino di manzo \ maiale alle erbe aromatiche
 - Brasato ripieno di verdure al levistico e carota selvatica
 - Filetto di maiale allo speck e artemisia
 - Filetto in crosta di sfoglia alle erbe aromatiche
 - Filetto di maiale alla senape e pepe nero
 - Filetto di maiale alle pere, timo e riduzione di vino rosso
 - 'Pastin' al dragoncello
 - Coniglio al forno alle erbe aromatiche
 - Coniglio alla cacciatora
 - Coniglio al vino bianco e erbe aromatiche
 - Arrosto di pollo \ coniglio \ tacchino alle erbe aromatiche
 - Pollo alla cacciatora
 - Pollo al vino bianco e erbe aromatiche
 - Polletto alla birra
 - Rollè di tacchino ripieni di artemisia, speck e asiago
 - Rollè di tacchino ripieni all'aglio orsino (primavera)
 - Rollè di tacchino ripieni di salsiccia, olive e issopo
 - costine in umido alle erbe aromatiche
 - polpettone di macinato con verdure e formaggio
 - Formaggio alla piastra
 - Formaggio schiz ai fiori
-
- Spiedo misto alle erbe aromatiche
 - Grigliata mista



CONTORNI:

- Verdure e frutta grigliate
- Verdure al forno con levistico
- Peperonata con fiori misti
- Misticanza in padella (erbe miste cotte)
- Ratatouille di verdura, fiori e santoreggia
- Insalata cruda mista con fiori eduli
- Patate al forno con rosmarino
- Patate fritte con trito aromatico
- Tarassaco con il lardo (primavera)
- Funghi trifolati all' origano

- verze "sofegade" (autunno/inverno)
- fagioli all' uccelletto

TAGLIERE DI DOLCI DELLA CASA (5pezzi)

SU RICHIESTA REALIZZIAMO TORTE PER COMPLEANNI/ CERIMONIE: torte alla frutta, al cioccolato, cheesecake, crostate, dolci al cucchiaio, torte moderne...



PER VARIAZIONI DEL MENU LEGATE A INTOLLERANZE/ALLERGIE O DIETE PARTICOLARI (vegana, vegetariana...) SI PREGA DI AVVISARE CON ALMENO 2 GIORNI DI ANTICIPO.*

***in caso di necessità rivolgersi al personale di sala o consultare le tabelle degli allergeni esposte.**

IN TUTTI I NOSTRI MENU VENGONO AGGIUNTI FIORI E ERBE AROMATICHE BIO COLTIVATE NEI NOSTRI ORTI, IN MODO TALE DA RENDERE UNICA OGNI PIETANZA.