

## Menù A Casa Vostra

### ANTIPASTI

Girello di vitello al punto rosa con salsa monferrina	€ 10,00
Mare in insalata (gambero, cozze, vongole, seppioline, pomodorini datterino, sedano rapè, basilico, prezzemolo, citronette)	€ 12,00
Crema di topinambur e le sue chips con fogliette di polipo profumate con olio al rosmarino	€ 8,00
Caponata (siciliana)	€ 5,00
Asparagi bianchi di Bassano, passati nel burro acido con mimosa d'uovo, caviale d'aringa	€ 8,00

## PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate di montagna, ragù di coniglio, olive taggiasche, erbe fini, pomodorini datterino confit € 11,00

Tortelli (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) farciti ai tre arrosti, crema al parmigiano, salsa alle ortiche € 11,00

Lasagnette, baccalà mantecato al basilico e prezzemolo, giardiniera di ortaggi (fave, piselli, asparagi) crema di broccoli e acciughe € 12,00

## SECONDI PIATTI

Faraona ripiena di bottaggio, fonduta, quarantine € 15,00

Guance di vitello al sidro di mele, purea di patate di montagna € 15,00

al rosmarino, scorzonera brasata

Pie di stracotto di cervo, purea di verza, salsa di porcini secchi € 15,00

**In accompagnamento troverete il nostro pane.**

## DESSERT

Tortino al cioccolato, cuore di crème brulée alla lavanda, € 6,00

crumble, salsa al lampone

Mini cake: pan di spagna, crema pasticcera, panna montata, € 6,00

frutti di bosco

Tartelletta con crema pasticcera e nespole € 6,00