





## Menù a Casa Vostra


### ANTIPASTI


**Insalatina 1/21** : Trota affumicata, microsongino, insalata trousse, puntarelle, € 14,00  
radicchio tardivo, topinambur, melograno, dressing di creme fraiche 

**Fagottino di pasta fillo** con verdure di stagione, fonduta di Feta € 10,00

**Tartare di manzo**, scalogno caramellato all'aceto di lamponi, cetriolo € 14,00  
pickles, bottarga di tuorlo d'uovo, gel di capperi, cialda di quinoa 

**Animelle di vitello cotte nel fondo di vitello**, crema di erbe, spuma di € 16,00  
mascarpone al peperoncino e miele 

**Foie gras d'anatra nel torcione**, marmellata di cipolle di Tropea  € 18,00  
e pan brioche

**Cappasante\***, crema di burrata, pomodorini confit, basilico fritto e coulis € 16,00  
di gamberi 

### PRIMI PIATTI








**Tortelli\*** al plin ai tre arrosti, salsa al parmigiano, tartufo nero € 14,00

**Gnocchi di patate di montagna**, alle erbe fini, fonduta d'alpeggio e € 14,00  
funghi pioppini

**Rigatoni Monograno "Felicetti"** con granciporro, puntarelle, carciofi, € 18,00  
pomodorini confit, bottarga di tonno rosso 

**Minestra di carciofi, fave e ceci**, alle erbe profumate, gamberi \*  € 16,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo cotto nel fieno, funghi cardoncelli, crema di nocciole 	€ 25,00
Carrè d'agnello, crema di rabarbaro, spuma di ricotta al timo 	€ 18,00
Sella di maialino, crema di cavolfiore nero fermentato, patate 	€ 18,00
Trancio di ricciola*, crema di cime di rapa all'acciuga e aglio, scorzonera fritta 	€ 20,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele 	€ 10,00
Patate grenaille 	€ 4,00
Verdure di stagione 	€ 6,00

## DESSERT € 6,00

Strudel di pasta fillo agli agrumi, crumble alla cannella, coulis di lampone

Mini cake: Pan di spagna, crema ai pistacchi, crumble al cioccolato, panna montata e meringhe

Mini torta moderna: marquise al cacao, ganache cioccolato 64%, mousse al lampone, gel di ribes nero alla vodka

**In accompagnamento ai piatti scelti ci sarà il nostro pane fatto in casa.**

**Se vi interessa potrete acquistare del vino scegliendolo dalla nostra carta, vi verrà applicato uno sconto del 20%**



prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)

\* per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati