

GIOVEDÌ CON LO CHEF INVERNO 2022



14/1 LA ZUCCA

Antipasto: tortino di zucca su fonduta di taleggio **Primo:** risotto di zucca e amaretti **Secondo:** tagliata di pancetta cotta a bassa temperatura al profumo di cannella su purea di zucca **Dolce:** crostata di zucca

21/1 LA TOSCANA A TAVOLA

Antipasto: crostini con paté di fegatini **Primo:** ribollita toscana **Secondo:** spezzatino di cinghiale con patate **Dolce:** tortino al cioccolato con cuore liquido

27/1 ROMA A TAVOLA

Antipasto: Suppli di carne **Primo:** spaghetti quadrati di nostra produzione alla gricia **Secondo:** coda alla vaccinara **Dolce:** crostata di ricotta e visciole

3/2 VENEZIA A TAVOLA

Antipasto: crostini col baccala mantecato **Primo:** bigoli in salsa **Secondo:** seppie in umido con polenta **Dolce:** Tiramisù

10/2 IL BOLLITO FA DA PADRONE

Antipasto: testina di vitello con salsa verde **Primo:** tortellini in brodo di carne **Secondo:** bollito misto con le sue salse **Dolce:** creme brûlè

17/2 IL RADICCHIO

Antipasto: Rotolini di radicchio alla pancetta con fonduta di gorgonzola **Primi:** risotto di radicchio **Secondo:** filettino di maiale al radicchio **Dolce:** grano saraceno con marmellata ai frutti di bosco

24/2 IL CARNEVALE

Antipasti: bruschetta di pomodoro con pancetta di nostra produzione **Primi:** ravioli arlecchino con fonduta di formaggi **Secondi:** pollo al green curry **Dolce:** frittelle e galani come da tradizione

3/3 GOLOSITA

Antipasto parmigiana di melanzane **Primi** carbonara con guanciaie di Amatrice **Secondi:** gulach alla paprica con patate **Dolce:** sfogliatina ai frutti di bosco

10/3 IL CARCIOFO

Antipasto: flan di carciofi e pancetta **Primo:** risotto di carciofi e gorgonzola **Secondo:** guancetta di maiale con carciofo alla giudea **Dolce:** crostata di fichi

17/3 ZOLDO A TAVOLA

Antipasto: prosciutto cotto alla brace con salsa al rafano **Primi:** casiunsiei burro e salvia con ricotta affumicata **Secondo:** pastin polenta e funghi **Dolce:** Strudel

24/3 IL MAIALE

Antipasto: Prosciutto cotto alla brace con crema di rafano **Primo:** tagliatelle al stracotto di maiale alla birra e pistacchi **Secondo:** costicine cotte a bassa temperatura in salsa BBQ con patate alla paprica **Dolce:** semifreddo al limone

