MENU' A BASE DI CARNE

Antipasti (da cui scegliere)

polpette della nonna con coulis di piselli e zenzero
quiche lorraine ricotta e spinaci
arancine di pasta al pesto trapanese e la sua salsa
arancinette di carne e fondo bruno
fagottino di verza broccoli e salsiccia
caponata di terra e vele di mandorle
minibuns di pulled pork
Bocconi di Parmigiana di melanzane
Tabulè di verdure
Quinoa con berdure brasate
Cestino di patate con pollo al curry
Carpaccio di carne alle erbe aromatiche
Mini tartar
Robief tonnato

Primi piatti (da cui scegliere)

Cacio e pepe showcooking
Busiata al ragu di cingialeemulsione di stracciatella e lamelle di mandorle
Trenette con norcina e crema allo zafferano
Gnocchi al ragu d agnello e perlage di pesto verde
Risotto alla vitellina fondo bruno e le sue emulsioni di sedano e carota
Risotto con crema di qualeddo e salsiccia pasqualora e perlage al pomodoro
Ravioli gongonzola e pere e la loro emulsione
Fusilli al ragu bianco di salsiccia finocchietto e crumble di pane croccante
Risotto ossobuco e zafferano
Busiate speack e pistacchio

Secondi di carne (da cui scegliere)

Scrigno di maiale su vellutata di pane e acciuga , con contorno di patate al rosmarino

Filetto gorgonzola e noci

Tournedos di vitello in crosta di sfoglia ripieno su fondo bruno

Costolette di agnello panate al panco accompagnate dal loro pure

Bocconcini di manzo al parmiggiano reggiano in doppia consistenza e olio evo al basilico

Gulash e polenta

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura ai funghi del nostro orto

Filetto di maiale al pistacchio

Quaglia ripiena con contorno di parmigiana di patate alle erbe aromatiche e il suo fondo

Roll di carne , nido di verdure ripassate e salsa all’amarena