

## ANTIPASTI

- Bruschetta rustica con "pomodoro caldo"
- La caprese alla romana (mozzarella e pomodoro)
- Cocktail di gamberi con salsa aurora
- Code di gamberi con rucola e limone
- Code di gamberi con crema d'asparagi
- Conchigliette ai frutti di mare gratinate al forno
- Salame nostrano con Insalatina di funghi, tartufi e scaglie di formaggio
- Prosciutto e melone "in stagione"
- Piadina calda con lardo o con Salame
- Piadina calda con insalatina di funghi, tartufi e scaglie di formaggio
- Parmigiana di tartufi gratinata al forno (con crostini)
- Tagliere con salame e caciotta
- Tagliere di affettati misti con ins. russa tonnata
- Tris di antipasti dello Chef
- Tris di Crostini: con funghi, lardo e tartufo
- Vol au vent con fonduta tartufata

## PRIMI PIATTI

- Bis di primi piatti a piacere (minimo per 2 persone)
- Penne all'arrabbiata-al ragu'-alla pizzaiola
- Gnocchi alla rustica o al gorgonzola
- Spaghetti all'Indiana (crema di gamberi e curry)
- Linguine con polpa di scampi e porcini
- Pappardelle al Ragu di cinghiale
- Ravioli di stufato al ragu'
- Ravioli di stufato al tartufo
- Tagliatelle ai funghi
- Tagliatelle al Tartufo
- Tortelloni al burro e salvia

## I RISOTTI (minimo per 2 persone)

- Risotto ai funghi porcini
- Risotto con asparagi
- Risotto all'Andrea "polpa di gamberi zucca e tartufo"
- Risotto al tartufo
- Risotto trevisana e polpa di gamberi

## SECONDI PIATTI

- Brasato di manzo al bonarda
- Cinghialeto di montagna al vino rosso
- Il bollito di manzo con mostarda e cipollotti
- Gamberoni alla griglia
- Omelette al tartufo e pancetta con scaglie di formaggio
- Uova in cocotte al tartufo con crostini
- La polenta con trifolata di funghi
- La polenta con fonduta al tartufo
- La tagliata di manzo (minimo per 2 persone)
- Il filetto di manzo al pepe verde
- Il filetto di manzo con crema di funghi
- Il filetto di manzo all'aceto balsamico
- Il filetto di manzo al gorgonzola
- Lo sfilettato di manzo al tartufo in letto di spinaci

## I NOSTRI DOLCI COMPOSTI

- La sfogliata con gelato alla crema e salsa di sottobosco
- Crostata di marmellata con salsa caramello, gelato e sottobosco
- Le Paste di mandorla con gelato, salsa zabaione e sottobosco
- Lo Scrigno di mele e mandorle con gelato e salsa caramello
- Mèlange con fragoline e ribes, gelato e salsa di amarene
- Il Tiramisu' con gelato, salsa al cioccolato e sottobosco
- La torta limoncello con gelato e salsa di fragola
- La torta meringa con salsa al cioccolato o sottobosco
- La coppa di pesche con gelato e salsa di sottobosco
- Tartufo bianco affogato al caffè con panna
- Tartufo al cioccolato con salsa sottobosco e panna
- Coppa di gelato alla crema e limone
  
- Sorbetto al limone
- Coppa di Moscato con biscottini e cantucci
- Vari affogati con gelato

## Lo chef consiglia

### Menù Tradizionale

#### ANTIPASTO

Salumi tipici della Valle Staffora con insalata russa

#### PRIMO

risotto mantecato ai funghi porcini acqua-vino d.o.c.caffè

### Menù Rustico

#### ANTIPASTO

Il salame tipico con insalatina di carciofi, noci e scaglie di formaggio

#### PRIMO

I ravioli di stufato tradizionali al ragu' acqua-vino d.o.c.caffè

### Menù Tartufo

#### ANTIPASTO

La parmigiana di tartufo in cocotte gratinata con crostini

#### PRIMO

Il risotto mantecato al tartufo acqua-vino d.o.c.caffè

### Menù Pesce

#### PRIMO

Le tagliatelle in Barca (salsa di vongole e peperone)

#### SECONDO

I gamberoni alla piastra con insalatina acqua-vino d.o.c.caffè