

## PORTATE DISPONIBILI

### Antipasti di Verdure

*Cestino di sfoglia con spinaci e salsa alle noci*  
*Sfogliatina di ricotta con zucchine confì e vellutata di formaggi*  
*Sformatino al quartiolo, con salsa di olive e sedano bianco*  
*Tortino di melanzane con battuta di pomodoro fresco*  
*Flan di radicchio e prosciutto con leggera vellutata*  
*Timballo di zucchine con concassè di pomodoro fresco e basilico*  
*Tortino di patate, carciofi, sedano rapa e sesamo*  
*Ravioli croccanti con ripieno di mozzarella alle erbe fini*  
*Caprese al cartoccio con salsa al basilico*

### Antipasti (Secondi) di Pesce

*Filetto di pesce persico in crosta di mandorle con salsa alle spezie*  
*Filetto di pesce persico con bisque ai gamberi di fiume e guazzetto di fagiolini*  
*Filetto di pesce persico, gratinato, al profumo di mandorle, limone e basilico*  
*Trota marinata con carciofi e mela cotogna*  
*Trancio di trota salmonata, spinata, alla griglia con spinaci all'agro e zimino*  
*Bruschetta di trota affumicata con agretto e salsa sidro*  
*Carpaccio di storione con caprino e variegata*  
*Trancio di storione fritto con fonduta di cipolla e pomodoro*  
*Saltimbocca di storione con caponata di verdure*  
*Storione dorato al forno con asparagi al bacon*  
*Pavè di storione con pistilli di zafferano e misticanze all'olio*  
*Insalata di storione, tiepida, con formaggio di capra all'erba cipollina*

## *Antipasti di Carne*

*Battuta di manzo con mimosa d'uovo carciofi e grana*

*Insalatina dell'aia con giardiniera creativa*

*Suprema di pollo con salva, pera e rapanello*

*Arista di maiale affumicato con frutto della passione e marmellata al rabarbaro*

*Costina di maiale alla piastra con verza croccante e peperoni*

*Spiedino di coniglio con pancetta alla piastra, cime di rapa e olive*

*Insalatina di coniglio alla diavola con sedano rapa*

*Roselline di coniglio dorato con composta di pomodorini alla vaniglia*

*Brochette d'anatra e cotechino con ananas e peperoni*

*Brochette di carni miste con pancetta e zucchine all'aceto balsamico*

*Petto d'anatra affumicato, al profumo d'arancia con misticanze*

*Vitello in insalatina con fagiolini croccanti e zimino*

*Insalatina di vitello con taccole e zucchine, al profumo di menta*

*Faraona con crema di funghi e melograno*

*Affettati misti*

## Primi Piatti

- Risotto zafferano e zucchine*
- Risotto ai pistilli di zafferano con salsiccia e cipollotto*
- Risotto con fiori di zucca e stracchino*
- Risotto con radicchio e zola dolce*
- Riso con carciofi, finferli e prezzemolo*
- Riso alla parmigiana con costina di maiale laccata agli agrumi*
- Risotto con minuta d'anatra e prezzemolo*
- Risotto alla parmigiana con coda di bue sfilacciata al profumo d'arancia*
- Agnolotti di brasato con concassè di pomodoro fresco e basilico*
- Agnolotti di carne con vellutata leggera e salsa brasato*
- Rotolo di patate con radicchio, caciotta e crema di broccoli*
- Mezzelune di pasta fresca con ripieno di patate e vellutata ai funghi*
- Ravioli di zucca con salsa pistacchio*
- Agnolin del Plin con crema di zafferano e zucchine*
- Tagliatelle di crespelle, gratinate, con minuta di carni bianche e spinaci*
- Tagliatelle di pasta fresca, gratinate, con verdure e castelmagno*
- Anelli di crespelle, gratinati, con radicchio e crescenza*
- Maltagliati di crespelle con gamberi, fiori di zucca, al pesto leggero*
- Strozzapreti di pasta fresca, con vellutata di zafferano e speck*
- Strozzapreti di pasta fresca, con gamberi e pesto leggero*
- Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragù di cinghiale*
- Tagliolini di pasta fresca con verdure saltate*
- Spaghetti alla chitarra con bisque di gamberi al profumo di finochietto*
- Spatzle verdi con salsa zafferano e julienne di speck*

## Secondi Piatti (di Carne)

*Filetto di scottona con salsa al gorgonzola e rucola*

*Controfiletto di manzo al vino rosso con patate e bacon*

*Trancio di manzo alla piastra con salsa italiana e tortino di patate alla crema*

*Scottata di manzo al profumo di maggiorana con sfogliatina di patate al forno*

*Medaglione di filetto di scottona in retina di maiale con funghi*

*Guancia di manzo brasata al vino rosso*

*Stinco di vitello disossato con crema di scalogno e vino bianco*

*Cinghiale stufato all'anice stellato e caffè*

*Coscia e sottocoscia di faraona, stufata, con cipolline e paprika alla birra*

*Coscia d'anatra al forno con marmellata di cipolla*

*Scaloppa di vitello con caciotta, al profumo di basilico e pomodoro*

*Tenerone di vitello alla birra con porri e pomodori*

*Lombatina di vitello agli aromi con tortino di patate al forno*

*Lombata di vitello alla bisanzio*

*Stinco di vitello con patate alla paesana*

*Scamoncino di vitello con salsa nocciole e patate arlecchino*

*Goulash di vitellone con chicche di semola di grano duro*

*Maialino alle erbe fini*

*Maialino da latte croccante, glassato all'aceto di mele*

*Stinco di maiale senz'osso, al latte, con carote e sedano*