

## **MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2025**

1. Salame, crudo dolce, gnocco fritto e formaggini  
Bis con risotto giallo con ragù di luganega e casoncelli della tradizione  
Tagliata di manzetta km0 con olio evo al rosmarino, patate al forno
2. Crostoni ai cereali: lardo & miele, zola noci & mascarpone e insalatina di  
cavolo stufato al ginepro & speck croccante  
Bis con risotto al caprino e rosmarino & fusilloni con radicchio al merlot e  
scamorza fumé  
Brasato classico con polenta rustica
3. Brisaola e slinzega chiavennasche, giardiniera e polenta con fonduta di  
formaggi di montagna  
Bis con risotto al nebbiolo e margherite saracene al bitto con verze e patate  
Filetto di maiale bardato, riduzione al porto, noci e patate novelle

**€ 40,00**

4. Tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di  
montagna  
Risotto con l'ossobuco di vitello in gremolada alla nostra maniera

**€ 36,00**

5. Brisaola e slinzega chiavennasche, giardiniera e polenta con fonduta di  
formaggi di montagna  
Pizzoccherata d'inverno
6. Bogia, pancetta e gorgonzola  
Cassoeula con polenta

**€ 30,00**

7. Selezione di salumi e formaggi, giardiniera e piccole tartare al ribes  
Gran griglia a km0 con carni dell'azienda agricola Nava di Besana (ribeye di manzetta dry-aged, costine cbt, tenerone di vitella e salamella) con patate al forno e spinaci all'agro

**€ 50,00**

8. Crostoni ai cereali: lardo & miele, zola noci & mascarpone e insalatina di cavolo stufato al ginepro & speck croccante  
Bourguignonne a km0 (scamone di manzetta, petto di pollo, lonza e luganega di maiale) con le salsine dell'osteria e patate al vapore

**€ 36,00**

Il menù si intende lo stesso per tutti i partecipanti, è prenotabile per almeno 10 persone e con 10 giorni minimo di preavviso e comprende acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di Sangiovese, Bolonero del Salento, Lambrusco Reggiano secco o Vermentino di Maremma (scelta alla prenotazione)

Eventuali intolleranze e allergie saranno gestite previa comunicazione.  
I primi e i secondi dei menù 1, 2, e 3 sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Dolce cerimoniale a scelta & flute di prosecco o moscato docg € 7,00  
Panettone con crema al mascarpone & flute di prosecco o moscato docg € 4,00

Servizio taglio torta portata dal cliente gratuito con l'acquisto di almeno 1 bottiglia di prosecco (o altro vino a scelta) ogni 10 persone.

**Menu bimbi (fino alle medie):**

Pasta al pomodoro o al pesto  
Cotoletta di pollo con patatine  
Bibita

**€ 17,00**