

MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2026

1. Salame & pancetta nostrani, mondegghini della nonna e polenta con fonduta di montagna

Bis di primi: risotto giallo con ragù di luganega e casoncelli della tradizione

Tagliata di manzetta km0 con olio evo al rosmarino, patate al forno

2. Crudo & coppa di Parma, gnocco fritto e parmigiano 30mesi

Bis di primi: risotto con caprino e rosmarino di Montevicchia & fusilloni con radicchio al merlot, speck croccante e scamorza fumé

Filetto di maiale in lenta cottura, il suo fondo, trifola di carciofi e patate

3. Brisaola e slinzega chiavennasche, giardiniera dell'osteria e sciatt

Bis di primi: risotto al nebbiolo e garganelli freschi ai funghi di stagione

Brasato di manzo secondo tradizione con polenta rustica

4. Puntarelle ripassate & cialda di pecorino, sopressa e crostone nero al lardo e miele

Bis di primi: risotto alla triuggese (nostra ricetta storica con pancetta nostrana, aglio, barbera e pomodoro) e paccheri al ragù bianco di cortile

Morbido di vitello arrosto con purè di patate

€ 45,00

5. Tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di montagna

Risotto con l'ossobuco di vitello in gremolada come lo facciamo noi!

€ 40,00

6. Brisaola e slinzega chiavennasche, giardiniera e crostone al caprino mantecato
Pizzoccherata d'inverno

7. Bogia & pancetta

Cassoeulata a km0 con polenta, gorgonzola e spagnolette

€ 35,00

8. Tris di salumi in dispensa, polenta e fonduta di montagna, giardiniera e piccole tartare di scottona bavarese dry-aged
Fiorentine di scottona bavarese dry-aged (1kg ogni 3 persone) con patate al forno e spinaci all'agro

€ 55,00

9. Missoltini con crostone di polenta, luccio in carpione e tinca ai fagioli borlotti
Risotto al limone con filetti di persico dorati
Trotta salmonata alle erbe fini e indivia ripassata al vino bianco

€ 50,00

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, 3 e 4 sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Dolce cerimoniale a scelta & flute di prosecco o moscato docg € 7,00
Panettone o pandoro del nostro pasticciere con crema al mascarpone & flute di prosecco Valdobbiadene docg extra dry o moscato di Grumello docg € 5,00

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 ragù
Cotoletta di pollo con patatine
Bibita

€ 20,00