

**MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2022**

1. Antipasto dell'osteria con tris di salumi e formaggini nostrani e bruschetta con lardo cimette di rapa ripassate

Bis con risotto giallo alla monzese e casoncelli della tradizione

Ganassino di manzo alla gardesana con polenta rustica

**€ 37,00**

2. Antipasto dell'osteria con tris di salumi e formaggini nostrani e bruschetta con lardo cimette di rapa ripassate

Bis con risotto al nebbiolo e casera e margherite saracene al bitto con verza stufata e sfilacci di slinzega

Stufato di cervo in salmì con polenta rustica

**€ 38,00**

3. Antipasto dell'osteria con tris di salumi e formaggini nostrani e bruschetta con lardo cimette di rapa ripassate

Bis con risotto alla paesana e chicche al sugo di selvaggina

Tagliata di manzetta km0 con songino e grana, patate al rosmarino

**€ 38,00**

4. Acciughe cantabriche con crostini al caprino mantecato e spada fumè in citronette

Bis di primi con risotto alla crema di limoni e rettangoli alla cernia con coulisse di sanmarzano e granella di pistacchio

Trancio di salmone marinato e scottato con spinacino fresco sesamo nero e crema di patate al profumo di salvia

**€ 48,00**

5. Antipasto dell'osteria con tris di salumi e formaggini nostrani

Risotto giallo con l'ossobuco di vitello in gremolada

**€ 30,00**

6. Antipasto di montagna: breiola e slinzega km0 e sciatt

Pizzoccherata

**€ 30,00**

7. Antipasto con bogia nostrana e zola dolce

Cassoeula e polenta

**€ 30,00**

Menu bimbi (fino alle medie):

Pasta al pomodoro o al pesto

Cotoletta con patatine

Bibita

€ 15,00

I menù sono prenotabili per almeno 10 persone e con 1 settimana minima di preavviso e son comprensivi di acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di Sangiovese di Maremma o Bonarda vivace bio

Per eventuali intolleranze, allergie o eventuali menù vegetariani non esitate a contattarci

Panettone o pandoro con la nostra crema al mascarpone e flute di prosecco o moscato docg € 3,00

Dolce cerimoniale a scelta accompagnato da flute di prosecco o moscato docg da € 7,00

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