

MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2023

1. Antipasto con tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Bis con risotto giallo alla monzese e casoncelli alla bergamasca
Tagliata di scottona km0 con songino e raspadura, patate al forno
2. Antipasto con tris di salumi nostrani, formaggini e crostone al lardo e pecorino
Bis con risotto al nebbiolo e casera e agnolotti al carciofo con burro, speck e gremolada
Stracotto di manzetta alla californiana con polenta rustica
3. Antipasto con tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Bis con risotto zola noci e mascarpone e paccheri al ragù bianco di cortile
Filetto di maialino in doppia cottura al mosto cotto, patate novelle

€ 38,00

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

€ 32,00

5. Antipasto con brisaola e slinzega chiavennaschi e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Pizzoccherata d'inverno
6. Antipasto con tris di salumi nostrani e gorgonzola
Cassoeula con polenta

€ 28,00

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 di Maremma o Barbera bio zero solfiti o 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 con patatine

Bibita

€ 15,00