

# DEGUSTAZIONE



## TERRA

### ANTIPASTI

- BATTUTA DI FASSONA, TOMINO DI LANGA E BAGNETTO VERDE
- VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA
- TOMINO DI LANGA CON COMPOSTA DI CIPOLLE
- FLAN DI ZUCCA, TOME CANAVESANE E AMARETTO

### PRIMI

- AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO
- GNOCCHI DI CASTAGNE, CREMA DI TALEGGIO E SPECK CROCCANTE

### SECONDI

- STRACOTTO DI MAIALINO AL PASSITO DI CALUSO
- FETA AL FORNO CON PANURE, CASTAGNE E ROSMARINO



## MARE

### ANTIPASTI

- CARPACCIO DI SALMONE SU INSALTA DI CARCIOFI-
- BACCALÀ MANTECATO SU CROSTONE DI POLENTA CROCCANTE-

### PRIMI

- CALAMARATA CON BISQUE DI GAMBERI E ZUCCHINE-
- SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE-

### SECONDI

COPERTO € 2,50

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI-