

MENU DI CARNI PREGIATE

Prepasta 1

ANTIPASTI

ROTOLO DI CARPACCIO DI LIMOUSINE CON RUCOLETTA SELVATICA E GRANA PADANO SU UN LETTO DI OLIO AL BASILICO

TARTARE DI CERVO CON FRUTTI ROSSI SERVITA SU CIALDA DI PECORINO

PRIMO

RAVIOLONI DI CHIANINA CON IL SUO FONDO CON CARPACCIO DI PORCINO E TARTUFO NERO

ESTIVO

OPPURE

TAGLIOLINO AL RAGU' BIANCO NOBILE DI FASSONA

SECONDO

TAGLIATA DI CERVO SELVATICO CON CIPOLLA BORETTANA DELLO CHEF E VERDURINE SPADELLATE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

55euro

Prepasta 2

ANTIPASTI

ROTOLO DI CARPACCIO DI LIMOUSINE CON RUCOLETTA SELVATICA E GRANA PADANO SU UN LETTO DI OLIO AL BASILICO

TARTARE DI CERVO CON FRUTTI ROSSI SERVITA SU CIALDA DI PECORINO

BIS DI PRIMI

RAVIOLONI DI CHIANINA CON IL SUO FONDO CON CARPACCIO DI PORCINO E TARTUFO NERO

ESTIVO

OPPURE

TAGLIOLINO AL RAGU' BIANCO NOBILE DI FASSONA

SECONDO

TAGLIATA DI CERVO SELVATICO CON CIPOLLA BORETTANA DELLO CHEF E VERDURINE SPADELLATE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

75euro

Prepasta 3

ANTIPASTI

ROTOLO DI CARPACCIO DI LIMOUSINE CON RUCOLETTA SELVATICA E GRANA PADANO SU UN LETTO DI OLIO AL BASILICO

TARTARE DI CERVO CON FRUTTI ROSSI SERVITA SU CIALDA DI PECORINO

PRIMO

RAVIOLONI DI CHIANINA CON IL SUO FONDO CON CARPACCIO DI PORCINO E TARTUFO NERO

ESTIVO

OPPURE

TAGLIOLINO AL RAGU' BIANCO NOBILE DI FASSONA

BIS DI SECONDI

TAGLIATA DI CERVO SELVATICO CON CIPOLLA BORETTANA DELLO CHEF E VERDURINE SPADELLATE

ACQUA INCLUSA

5€ supplemento caffè e vino

75euro