

## **MENU INVERNALE 2018/2019**

### **ANTIPASTI:**

Tagliere classico (speck di Sauris, Sopressa, Ossocollo e guanciale)

Tagliere Buongustaio (Speck d'oca, lardo affumicato, pitina)

Crudo riserva 18 mesi "Il Cantinon"

Giardiniera casereccia di verdure

...aggiunta di formaggio montasio

Cotechino con lenticchie e brovada profumato al rafano

Ventaglio di frico croccante con crema di patate e salame al cao

Radicchio e fagioli con le frisse

Baccalà matecato con triangoli di polenta e olive taggiasche

### **PRIMI:**

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata

Gnocchi di patate al ragù d'anatra

Tortellone casereccio ripieno di patate e speck con ricotta affumicata

Tortellone casereccio al radicchio di Treviso condito con olio extravergine

Ventagli di crespelle ai cinque cereali ripiene di carciofi

Orzotto con salsiccia sottile e spinacine

### **SECONDI:**

Controfiletto di manzo con patate al forno (250gr)

Costata di manzo con patate al forno (500/700gr)

Fiorentina di manzo con patate al forno (1100/1200gr)

Frico di montasio con patate e cipolle e polenta abbrustolita

Costicine d'agnello alla griglia con patate fritte rustiche

Costa di maiale nostrano in umido con verza stufata e patate novelle

Petto d'anatra all'arancia accompagnato da radicchio di Treviso marinato

Capriolo in salmì con patate mantecate

**CONTORNI:**

Patate fritte rustiche

Patate al forno profumate al rosmarino

Insalata mista

Brovada

Radicchio di Treviso alla griglia

Lenticchie brasate in terracotta all'olio extravergine

**DESSERT:**

Crema catalana

Gubana con gelato alla vaniglia

Tortino al cioccolato con cuore fondente in salsa di pere

Tiramisù in composta

Crostata rustica ai mirtilli

Sgroppino ai frutti di bosco

Selezione di biscotti caserecci (zaleti, frollini al cacao, baci di dama) con calice di verduzzo