



Pasticceria Enoteca del Corso



Menù 1

Antipasto di salumi della casa

Piatto unico:

Risotto con ossobuco – Caciucco – Brasato con polenta – Pizzoccheri – Spezzatino d'Asino – Lepre in Salmi' – Cervo con Salsa ai mirtili – Casseuola lombarda – Trippa...

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 30,00

Menù n° 2

Antipasto della casa – fagottino di manzo alle erbe fini

Risotto alolo champagne

Arrosto con patate

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 30,00

Menù n° 3

Antipasto di salumi della casa – fagottino di manzo con caprino alle erbe fini

Risotto radicchio e asiago

Reale di vitello arrosto con patate al forno e verdure

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 35,00

Menu n° 4

Insalatina di pollo

Risotto ai funghi

Stinco al forno con patate

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 35,00

Menù n°6

Fantasia di verdure primaverili

Carnaroli alle punte di asparagi

Arrosto di Reale al forno al forno con patate arrosto e julienne di carciofi

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 35,00

Menù 7

Tartare di tonno

Risotto mantecato con gamberi e zucchine oppure linguine ai frutti di mare

Orata al forno con salsa fresca di caprino ed erbetto

Dolce – Acqua min. vino bianco e rosso – Caffè € 40,00

Menù 8

Tartare di manzo

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Tagliata di manzo o chianina con funghi

Dolce – Acqua min. vino bianco rosso – caffè € 40,00



Pasticceria Enoteca del Corso



Menù 9

Quaglietta disossata su letto di rucola
Risotto Speck e mele
Carrè di Cervo in salsa di mirtilli
Dolce – Acqua min. vino bianco rosso – caffè € 40,00

Menù n° 10

Antipasto tipico toscano con salumi, formaggi e bruschette
Ribollita classica
Faraona alla fiorentina
Dolce – Acqua min. vino bianco rosso – caffè € 35,00

Menù 11

Lumache alla borgognotta
Tagliere dei salumi tipici
Ravioloni ricotta e spinaci
Filetto al pepe verde
Dolce – Acqua min. vino bianco rosso – caffè € 40,00