


## Menù Base

---

### Antipasti

Salumi misti di nostra produzione accompagni da giardiniera, luganeghe con polenta ed altre piccole sfiziosità della casa.

### Primi



Tortellini di carne al burro versato e salvia, tortellini in brodo, caponsei al burro fuso, fettuccine al ragù, in base alla stagione Tortelloni di zucca, Tortelloni con radicchio rosso e Monte Veronese, Tortelloni con ricotta zucchine e nocciole, Tortelloni al Basilico con sugo ai pomodorini, tagliatelle in brodo con fegatini, trippa in brodo, trippa alla parmigiana, crema di zucca, crema di topinambur e molto altro ancora ...  
i primi piatti variano in base alla stagione ed alla fantasia della Sig.ra Rosalba

### Secondi

Carrello di bolliti misti (manzo, lingua, testina e cotecchino accompagni da cren, salsa verde e mostarda), Roastbeef, Arrosto di Vitello, Arrosto di maiale, Cosciotto di Maiale al Forno, Lonza di maiale in crosta di guanciale, Brasato con polenta, Ossobuco con polenta, capretto al forno, coniglio in umido con la polenta, anatra al forno  
i secondi piatti variano in base alla stagione ed in base alla disponibilità dei prodotti della fattoria curati dal Sig. Ferruccio e dal figlio Alberto

### Formaggi a buffet

Formaggio grana con mostarda di anguria bianca, mele cotogne, pere cotogne, prugne, pesche, fichi e aceto balsamico, mele e pere.

### Dolce a buffet

Torta della nonna, sbrisolona, biscottini, torta al cioccolato, crostata con marmellata, torta con amaretti e frutta secca, torta di mele ed altro ancora a fantasia della Zia Franca