

## Menù d'Inverno



Tagliolini al ragù di lepre.  
Lepre in salmì con polenta.



Risotto con le lumache.  
Lumache trifolate con polenta.  
Lumache alle bourguignonne.



Risotto con l'anguilla.  
Anguilla in umido con delicata polenta bianca.  
Anguilla in tempura.



Risotto con le ranze.  
Zuppa di ranze in guazzetto.  
Frittura di ranze.

...naturalmente, non può mancare:

La cassozûla servita con la classica polenta gialla! o polenta di mais **Blu!!!!**

Per chi ama i sapori *antichi*: stracotto d'asino o  
Stufato di cervo entrambi serviti con polenta taragna!



**E ancora.....**

La nostra particolare ricca carrèllata di bolliti misti:  
manzo, vitello, maiale, gallina ripiena con puree, salse e mostarde.



Stineo al forno con funghi porcini, polenta e patate al forno.



Buszecca con crostini di pane e verzino.

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello e piselli.



Risotto alla parmigiana con osso buco di vitello e funghi porcini.

**I NOSTRI MENU' SONO SU PRENOTAZIONE PER MIN. 4 PERSONE. (BEVANDE ESCLUSE.)**

Ricordiamo ai Gentili Clienti di **AVVISARCI** sempre nel caso si soffra di intolleranze alimentari