

# ANTIPASTI

## \*BACCALÀ MANTECATO

accompagnato da panna acida al profumo di menta

## \*TARTARE DI TONNO

marinato all'aneto con aggiunta di salsa al mojito

## CECINA DE LEON

arricchita da verdure croccanti in carpione

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

arricchite con salsa verde, burro e crostini di pane

## HUMMUS DI CECI ALLA LIBANESE

con granella di speck e pane tostato

## TAGLIERE "OSTERIA BORGESE" (min. 2 persone)

chorizo spagnolo, jamon serrano riserva stag. 24 mesi,  
formaggi di pecora e pan tomate

# PRIMI PIATTI

## PACCHERI DI GRAGNANO

con pomodorini confit, stracciatella di bufala ed emulsione al basilico

## TAGLIATELLE

melanzane, zucchine, pomodorini confit e cacioricotta

## RISOTTO ALLE FRAGOLE

sfumato al Valdobbiadene e mantecato al "Casera"

## \*PAPPARDELLE AL TONNO ROSSO

melanzane, pachino ed emulsione alla menta

## RISOTTO MANTECATO AL GORGONZOLA

e pere caramellate

## \*RAVIOLONE ALL'ASTICE E GRANSEOLA

insaporito con pomodorini freschi

# SECONDI PIATTI

## BIFE ARGENTINO

costata di Angus senza osso 300gr

## FILETTO DI ANGUS ARGENTINO ALLA DIGIONESE

con senape antica arricchita da cipolle brasate dolci

## \*HAMBURGER DI ANGUS IRLANDESE 200 GR

con patate al forno

## \*FILETTO DI ORATA

con zucchine, pomodorini ed emulsione alla menta

## \*TRANCIO DI TONNO CON SALSA MEDITERRANEA

# INSALATE

CAESAR SALAD

INSALATONA DI FILETTO ARGENTINO  
lattuga romana, dadolata di filetto spadellata al balsamico

# CONTORNI

PATATE AL FORNO

INSALATA MISTA

VERDURE GRIGLIATE

# DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

SFORMATINO DI RICOTTA CON  
SALSA AI FRUTTI DI BOSCO AL MIELE

TORTE DI PRODUZIONE ARTIGIANALE