

ANTIPASTI

IL BACCALÀ

in olio cottura, unito da crema di mozzarella di bufala e coulis di fragole servito in "ballon"

TARTARE DI TONNO

marinato all'aneto con aggiunta di salsa al mojito

FLAN

al cavolo verza adagiato su letto di fonduta al parmigiano

LARDO DI ARNAD

colorito da rosette di composta al radicchio trevigiano

TAGLIERE "OSTERIA BORGESE" (min. 2 persone)

chorizo spagnolo, jamon serrano 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

cacio, pepe e fave

RISOTTO AI FICHI PASSITI

arricchito con scaglie di provolone piccante

PAPPARDELLE

al ragù di gamberoni impreziosito da'nduja

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

con aggiunta di fonduta di gorgonzola

SECONDI PIATTI

BIFE ARGENTINO

costata di Angus senza osso 300gr

FILETTO DI ANGUS

alla senape antica

FILETTO DI ORATA

in crosta di nocciole e purè al lime

SCALOPPA DI TONNO ALLA PLANCHA

accompagnato da marmellata di cipolle rosse di Tropea

STEAK TARTARE

di filetto argentino decorata con finocchi al velo

INSALATE

CAESAR SALAD

CAPRESE DI BUFALA

CONTORNI

PATATE AL FORNO

INSALATA MISTA

VERDURE GRIGLIATE

DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA

GANACHE AL GIANDUJA

SFORMATINO DI RICOTTA CON
SALSA AI FRUTTI DI BOSCO AL MIELE

TORTE DI PRODUZIONE ARTIGIANALE