

ANTIPASTI

*IL BACCALÀ

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

*TARTARE DI TONNO

marinato all'aneto con aggiunta di salsa al mojito

*TOMINO PRATAIOLO ALLA GRIGLIA

affiancato da polenta al cucchiaio e funghi misti brasati

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

arricchite con salsa verde, burro e crostini di pane

LARDO DI ARNAD MARMELLATA RADICCHIO

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 AL RAGÙ DI CINGHIALE

RISOTTO CON JAMON SERRANO CABERNET

mantecato al montasio

*PAPPARDELLE AL TONNO ROSSO

melanzane, pachino ed emulsione alla menta

RISOTTO ALLE NOCCIOLE

mantecato alla toma piemontese

*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