MENÙ

numero 1

ANTIPASTO MISTO DELLE STREGHE
Composto da: Sciatt della Valtellina, salame nostrano, salame Cervo e Cinghiale, prosciutto crudo, slinsega di Capra, capocollo, speck al teroldego e carpaccio di Fassona.
Il tutto accompagnato da marmellata casareccia, verdure in pastella, burrata e piade calde.

DEGUSTAZIONE DI:
- Angus Irlandese
- Filetto di Patanegra
- Canguro di Ayes Rock Australia
- Cavallo di Travagliato

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe (Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
50,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ
numero 2

ANTIPASTO MISTO DELLE STREGHE
Composto da: Sciatt della Valtellina, salame nostrano, salame Cervo e Cinghiale, prosciutto crudo, slinsega di Capra, capocollo, speck al teroldego e carpaccio di Fassona.
Il tutto accompagnato da marmellata casareccia, verdure in pastella, burrata e piade calde.

SECONDI
- Fiorentina delle Streghe
- Picanha di Black Angus USA cucinata su piastra di sale dell' Himalaya

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro 70,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ
numero 3

ANTIPASTO MISTO DELLE STREGHE
Composto da: Sciatt della Valtellina, salame nostrano, salame Cervo e Cinghiale, prosciutto crudo, slinsega di Capra, capocollo, speck al teroldego e carpaccio di Fassona.
Il tutto accompagnato da marmellata casareccia, verdure in pastella, burrata e piade calde.

PRIMI
- Risotto con zucca e speck croccante
- Maccheroncini al pesto di radicchio e caprino fresco

DEGUSTAZIONE DI:
- Angus Irlandese
- Filetto di Patanegra
- Canguro di Ayes Rock Australia
- Cavallo di Travagliato

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
60,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ
numero 4

ANTIPASTO NOSTRANO
Composto da: Speck al teroldego, Pancetta arrotolata, Crudo di Parma, Salame nostrano bresciano

PRIMI
- Casoncelli alle erbe con burro e salvia

SECONDI
- Costine di Patanegra
- Tagliata di Angus Irlandese

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
50,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ
numero 5

ANTIPASTO
Tris di carpacci:
Carpaccio di Cervo in abbinamento a fragole con glassa di aceto balsamico, Carpaccio di Fassona Piemontese con scaglie di grana e Carpaccio Fumè di Manzetta.

PRIMI
• Carbonara di Patanegra

SECONDI
• Angus Irlandese
• Filetto di Patanegra

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
60,00

OsteRIA delle stRegHe

MENÙ
numero 6

ANTIPASTO
• Carpaccio fumè con flan di radicchio
• Mortadella alla brace con squacquerone e focaccia

PRIMI
• Tortelli alle erbette con burro e mandorle
• Maccheroncini con pestöm, funghi porcini e pomodorini

SECONDI
• Costine di Maialino Iberico aromatizzate
• Tagliata di Cavallo di Travagliato o di Fassona Piemontese al profumo di timo

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
50,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ
numero 7

ANTIPASTO
• Flan di radicchio, crema al taleggio e bresaola di Cervo

PRIMI
• Risotto al gorgonzola Gufanti e coste
• Bigoli alla carbonara con Patanegra

SECONDI
• Picanha di Black Angus USA cucinata su piastra di sale dell'Himalaya
• Manzo di Rovato all'olio
• Polenta di Storo

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro 55,00

OsteRIA delle stReghe

MENÙ
numero 8

ANTIPASTO
• Culaccia di Parma con burrata pugliese e focaccia calda

SECONDI
• Tomahawk di Manzetta Prussiana Extra
Degustazione di:
• Filetto di Patanegra e Canguro di Ayes Rock Australia

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
70,00

OsteRIA delle stReghe

MENÙ

numero 9

ANTIPASTO
- Carpaccio di Cervo con miele e noci
- Slinsega di Cinghiale con marmellata ai frutti di bosco
- Bruschette di pane nero croccante

PRIMI
- Tagliatelle al salmì o ragù di selvaggina

SECONDI
- Stracotto di Cinghiale con polenta di Storo
- Costolette di Cervo alla brace

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
70,00

OsteRIA delle stREghe

MENÙ

numero 10

ANTIPASTO
Tagliere di salumi spagnoli composto da: paletta, lomo, choriso, peperoni pequino, crostini tomato, cecina.

PRIMI
• Spaghetti Carbonara Jamon

SECONDI
• Costine Patanegra
• Filetto di Maialino agli aromi

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
65,00

OsteRIA delle stReghe

MENÙ
numero 11

ANTIPASTO
• Tartare di Fassona

PRIMI
• Risotto ai Mirtilli e Ragout di Selvaggina

SECONDI
• Spiedone delle Streghe

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
65,00

OsteRIA delle stReghe

MENÙ
numero 12

ANTIPASTI
- Lumache lardellate gratin
- Carpacci marinati ed affumicati

SECONDI
- Fiorentina delle Streghe

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
- Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
- Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
- Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
70,00

OsteRIA delle stRegHe

MENÙ
numero 13

ANTIPASTI
• Patata cotta nella cenere con lardo magro di Patanegra e Fonduta di Formaggi d'Alpeggio.

PRIMI
• Maccheroncini con pestöm, funghi porcini e pomodorini

SECONDI
• Tagliata di Angus, Olio caldo e Rosmarino

CONTORNI
Patate al forno e verdure grigliate

VINO
• Rosso - Carme delle Streghe
(Uve Marzemino - Merlot - San Giovese - Capriano del Colle)
• Bianco Fermo - Netto delle Streghe
(Uve Turbiana - Capriano del Colle)
• Bollicine - Prosecco DOC

ACQUA - DOLCE E CAFFÈ

euro
50,00

OsteRIA delle stRegHe