

# Menu Degustazione

## Antipasto:

Salame nostrano, coppa piacentina, finocchiona Toscana, speck Trentino alto Adige, Bologna nostrana di cinghiale, prosciutto di Praga con filetti di peperone, Delizie in pastella, carne salata di black angus con olio di tartufo, bouquet di verdure in agrodolce, gnocco fritto

## Primi piatti:

2 primi piatti:

- Tagliatelle al ragù di Black angus e crema di pistacchio
- Fusilli freschi con salamella e crema di tartufo  
oppure
- Fusilli freschi con Bologna di cinghiale e salsa al pesto di basilico

## Secondi piatti:

Bis di tagliate con piastra di sale rosa dove finire la cottura:  
Black angus americano - Bufalo italiano

## Dessert:

a scelta tra i dolci del giorno

## Vino:

un quarto di Rosso a persona

**Minerale - Caffè**

**Minimo per 4 persone, € 45,00 a persona.**

(Solo su prenotazione anticipata, tutti i giorni.)

