



La Cusinetta

T R A T T O R I A

PROPOSTE DI MENÙ

MENÙ 1

- Scotadet
- (salame, soppressa , pancetta con polenta brustolida)
- Sfogliatine con crudo e taleggio

- Risotto zucca e crema di noci
- Ravioli di grano saraceno con capriolo burro fuso, salvia e ricotta affumicata
- Crespelle al radicchio di Treviso e petto d'oca

- Arrotolato di coniglio alle erbe
- Formai schiz
- Contorni misti

- Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato e pistacchio

MENÙ 2

- Carpaccio di cervo marinato con salsa al fico d'india e verdure
- Quiche al tartufo

- Risotto alle erbe (briscandoli, farinelle ortica sciochet)
- Rotolo alla ricotta di pecora dell 'Alpago provola e speck
- Testaroli ai porcini

- Medaglioni di filetto con speck in crosta con salsa al cioccolato e pepe verde
- Contorni misti

- Bavarese al Grand Marnier con salsa al cioccolato calda

MENÙ 3

- Tortino all'ortica e speck
- Carpaccio di cervo marinato con salsa al fico d'india e verdure
- Fagottino con zucca e tartufo con petto d'oca

- Risotto tartufato
- Pisarei al ragú bianco

- Tasche di vitello con crudo e taleggio
- Tagliere di formaggio di Camolino
- Contorni misti

- Sfogliatina alla crema pasticciera con frutta di stagione

MENÙ 4

- Fagottini di bieta e sciooss con crema di Camolino
- Polenta e Soppresa “scotada”

- Risotto al limone
- Strozzapreti di pomodoro al formaggio di latte crudo e rosmarino
- Rotolo alla ricotta di pecora dell ‘Alpago con farinelle

- Agnello dell’Alpago al forno con erbe
- Contorni misti

- Dolci a richiesta

MENÙ 5

- Croissant con cavolo nero e lumache su letto di formaggio di fossa

- Risotto al limone
- Pappardelle alla selvaggina

- Irish beef alla griglia con burro erborizzato
- Patate al forno
- Insalatina mista

- Tiramisù della casa

MENÙ 6

- SCOTADET (affettati misti con polenta rosta)
- Risotto ai porcini
- Tagliolini primavera (zucchine, pomodorini e basilico)
- Crespelle alle ortiche
- Medaglioni di filetto di maiale al pepe verde e cioccolato
- Contorni misti
- Bavarese al Grand Marnier con salsa al cioccolato caldo

MENÙ 7

- Lonza di maiale stagionata all'arancia
- Quiche al tartufo con pancetta all'amatriciana
- Risotto alle fragole
- Spätzle con ricotta affumicata e burro fuso salvia
- Pappardelle ai porcini
- Tasca di vitello con crudo e taleggio
- Formai Schiz e polenta
- Contorni misti
- Macedonia di frutta fresca e gelato fatto in casa

MENÙ 8

- Aperitivo della casa con frutta fresca
- Sfogliatine e crostini misti

- Risotto alle ortiche e petto d'oca
- Crespelle ai carciofi
- Pisarei al ragù bianco

- Tagliata di manzo e rosmarino al pepe alla vaniglia
- Contorni misti

- Tiramisù di yoghurt alla vaniglia con frutti di bosco caldi