

ANTIPASTI

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

accompagnate con salsa verde e crostini di pane al burro

POLENTINA MORBIDA AL NERO DI SEPIA

con fragolini di mare alla "Luciana"

*TARTARE DI TONNO

marinata all'aneto con aggiunta di salsa al mojito

TIMBALLO DI PATATE E CARCIOFI

con fonduta calda di grana padano

TAGLIERE "OSTERIA BORGESE" (min. 2 persone)

chorizo spagnolo, jamon serrano riserva stag. 24 mesi,
formaggi di pecora e pan tomate

HUMMUS DI CECI ALLA LIBANESE

con pane tostato

PRIMI PIATTI

PACCHERI DI GRAGNANO
con fonduta al taleggio e carciofi

TAGLIATELLE AI MIRTILLI
e funghi porcini

RISOTTO AI FRUTTI DI BOSCO
mantecato al "Branzi"

CUBOGNOCCHI DI POLENTA
arricchiti al burro tartufato e scaglie di cacioricotta

TAGLIATELLE CACIO E PEPE
impresiosita alla polvere di caffè

RISOTTO AI FICHI PASSITI
con scaglie di provolone piccante

*RAVIOLONI ALL'ASTICE E GRANSEOLA
insaporito con pomodorini freschi

SECONDI PIATTI

BIFE ARGENTINO

costata di Angus senza osso 300gr con patata al cartoccio al burro aromatico

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO

con funghi porcini e ribes

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO

alla griglia con patata al cartoccio al burro aromatico

*HAMBURGER DI ANGUS IRLANDESE 200 GR

con patata al cartoccio al burro aromatico

*FILETTO DI SPIGOLA DEL MEDITERRANEO

accompagnata da carciofi saltati in padella

*TRANCIO DI TONNO SCOTTATO

con salsa mediterranea

INSALATE

CAESAR SALAD

INSALATONA DI FILETTO ARGENTINO
lattuga romana, dadolata di filetto spadellata al balsamico

CONTORNI

PATATA AL CARTOCCIO AL BURRO AROMATICO

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