

**MENU GIALLO**  
**EURO 25,00 A PERSONA**

Antipasto all'italiana con affettato misto  
Sott'olii fatti in casa  
polenta di storo con crema ai 4 formaggi

Risotto con crema e punte di asparagi mantecato al taleggio  
Bigoli con chiodini trifolati, salsiccia e pesto di basilico

Tagliata di controfiletto di barbina su misticanza di verdure con scaglie di grana  
Patate al forno

Caffè

**MENU ROSSO**  
**EURO 25,00 A PERSONA**

Antipasto all'italiana con tagliere di affettati misti  
Mostarda di frutta con noci di grana  
Sott'olii fatti in casa ,  
polenta con crema di formaggi

Tagliata di controfiletto di barbina  
Tagliata di cavallo con pomodorini e scaglie di grana  
Picaña alla griglia con riduzione di aceto balsamico  
Patate al forno

caffè

MENU VERDE  
EURO 25,00 A PERSONA

Tagliere di culaccia con zucchine sott'olio, noci di grana con mostarda di mele,  
noci di monteveronese con marmellata di cipolle rosse e pane carasau

Maccheroncini con speck, scamorza affumicata e zucchine trifolate  
Risotto con salsiccia, radicchio rosso mantecato al cabernet

Grigliata mista di carne  
Patate al forno

Caffè

MENU BLU  
EURO 25,00 A PERSONA

Antipasta "Corte Gaia"  
Tagliere di salumi misti con verdure sott'olio,  
mostarda di frutta con noci di grana  
polenta con crema ai quattro formaggio

6 portate di antipasti a fantasia dello chef

Grigliata mista di carne  
(pollo, costine, luganica, salsiccia, filetto di maiale  
Bracioline di maiale e picanha)  
Patate al forno e polenta

Caffè

**MENU AZZURRO**  
**EURO30,00 A PERSONA**

tagliere misto di salumi  
verdure sott'olio fatte in casa  
mostarda con scaglie di grana  
polenta di storo con crema ai 4 formaggi

risotto con porcini zucchine e zafferano  
orecchiette con speck, rikootta e pesto di pistacchio

tagliata di controfiletto di barbina  
arrocolato di coniglio porchettato al forno con polenta fresca  
patate al forno

caffè

**MENU ARANCIONE**  
**EURO 30,00 A PERSONA**

millefoglie con speck e formaggio  
tagliere di crudo con marmellata di cipolle rosse, pecorino  
e pane carrasau

strozzapreti di pasta all'uovo con speck, scamorza  
affumicata e zucchine trifolate  
risotto salsiccia radicchio e vino rosso

tagliata di cavallo con radicchio rosso, pomodoro fresco e scaglie di grana  
picana alla griglia con riduzione di aceto balsamico  
patate al forno

caffè

**le torte di pasticceria da abbinare ai menu si possono scegliere in base alle vostre  
preferenze al costo di 19,00 euro al kg**

**Il prezzo del menu è comprensivo di acqua, vino della casa e caffè**