

MENU DEGUSTAZIONE

25,00 euro a persona escluso bevande (min 2 persone)

Antipasto all'italiana con salumi misti
verdure sott'olio fatte in casa
Mostarda mantovana con scaglie di grana
La nostra polenta con crema ai 4 formaggi

.....

maccheroncini fatti in casa con speck, radicchio rosso
e gorgonzola

bigoli al torchio con chiodini trifolati, salsiccia
croccante e pesto di basilico fresco

.....

Grigliata mista di carne
Tagliata di controfiletto di barbina su misticanza di verdure
Patate al forno

MENU COSTATA

20,00 euro escluso bevande coperto incluso

maccheroncini fatti in casa con speck, radicchio rosso e
gorgonzola
oppure
bigoli con chiodini trifolati, salsiccia croccante e pesto di basilico
fresco

.....

Costata di barbina km0 alla griglia
Patate al forno

MENU CARNIVORO

25,00 euro a persona escluso bevande (min 2 pers)

**Antipasto all'italiana con salumi misti e verdure sott'olio
Mostarda mantovana con scaglie di grana
La nostra polenta con crema ai 4 formaggi**

.....

**Tagliata di cavallo con scaglie di grana e pomodoro fresco
Picanha alla griglia con riduzione di aceto balsamico
Tagliata di controfiletto di barbina
Patate al forno**

L'ANTIPASTATA CORTE GAIA

16,00 euro a persona escluso bevande (min 2 pers)

**Antipasto all'italiana con tagliere di salumi misti
Verdure sott'olio fatte in casa
Mostarda mantovana con noci di grana
Polenta "corte Gaia" con crema ai formaggi**

.....

E 6 PORTATE DI ANTIPASTI "A FANTASIA DELLO CHEF"