

# MENU' DEGUSTAZIONE

“la scelta deve coinvolgere tutto il tavolo”

## Menù 25.00 € ( bevande escluse )

Prosciutto Crudo del Deta del Po & Stracciatella di Burrata con *focaccia calda*

Pollo “ruspante” fritto in crosta di Panko con patate fritte nostra ricetta

Dolce del giorno

## Menù 35.00 € ( bevande escluse )

Salumi di Montagnana & Formaggi con *focaccia calda*

(prosciutto crudo, coppa, pancetta, salsiccia passita – 1 formaggio fresco, 1 formaggio stagionato )

Gnocchi con pancetta croccante, radicchio di Chioggia e pomodoro passito

Tagliata di Oca con contorno – Oppure Stracotto di Manza allevata nel Delta del Po

Dolce del giorno

## Menù 30.00 € ( bevande escluse )

Salumi Extra Ordinari con *focaccia calda* & Formaggi 4 tipi

( Speck d’oca, Mortadella d’oca, Ossocollo di Mangaliza, Porchetta di Mangaliza, Lardo di Patanegra )

Degustazione di Ravioli “Orto Barricata” ( 3 tipi – 6 tortelli )

Dolce del giorno

## Menù 45.00 € ( bevande escluse )

Angus U.S.A. Marinato ( Carpaccio ) con sale alla vaniglia

Speck d’oca, Lardo di Patanegra & *focaccia calda*

Pasta Ripiena *secondo produzione* ( 4 tortelli )

Tagliata di Maialino “Patanegra” con Piastra al Sale di Cervia e contorno

Dolce del giorno