

# Antipasti

## Antipasto della Trisa

(Salame, bresaola, carne salata, lardo di montagna con polenta e funghi)

## Magatello di vitello in tonnata

Insalatina mista di stagione con semi di lino  
condita con crema allo yogurt e pesto di basilico

## Culaccia di Zibello con melone di Sermide

Antipasto misto Tirolese con il suo pane e crema al rafano

Carpaccio di baccalà affumicato, sgombro sott'olio  
e caponata di pomodori pachino e cipolle di tropea

Tartare di gambero rosso di Sicilia, gamberi viola di Sanremo  
con verdurine tiepide e maionese al wasabi

## *Primi piatti*

Gnocchi di ortica con scaglie di formaggio stagionato "Monte 27"

Foiade di grano saraceno con finferli prezzemolati

Ravioli di melanzane e mozzarella di bufala con crema di patate

Lasagnette di pasta fresca con porri e taleggio  
al tartufo nero di Bracca

Risotto con pistilli di zafferano e fiori di zuccina  
(minimo per due persone)

Fusilli integrali con gamberi e guancia affumicata alla carbonara

Spaghetti al nero di seppia con colatura di alici,  
pistacchio e acciughe del Mar Cantabrico

## *Secondi piatti*

Tartare di manzo "tipo Kobe" alla moda della Trisa

Costata di vitello con crema di foie gras

Carrè d'agnello alla senape gratinato al forno  
(cottura media, tempo di cottura 25 minuti)

(per chi lo gradisse più cotto: costolette d'agnello allo scottadito)

Filetto di manzo ai funghi con tartufo nero di Bracca

(se lo desiderate alla griglia)

Tagliata di manzo agli aromi

Pesce del giorno proposto al momento

(qualora fosse disponibile il tonno)

Branzi di Foppolo alla piastra con polenta

NEI SECONDI PIATTI E' COMPRESO IL CONTORNO

P.S. IL COPERTO E' GRATIS