

# La zucca in festa



Abbinamento al bicchiere:  
Spumante brut  
Bianco Opul La Grazia IGT 2016  
€ 4.00

## GLI ANTIPASTI

- € 8.00 La varietà di antipasti di zucca:  
*le bucce di zucca al vino cotto con mostarda di mele e grana*  
*le barchette di zucca con alici e Casera*  
*le frittelle di zucca all'aceto balsamico*
- € 14.00 Le mazzancolle al rosmarino con piccolo muffin al salmone affumicato su passatina di zucca con crostini di pane nero alle acciughe
- € 14.00 Il culatello di Zibello con insalata di bucce di zucca, mele, Bitto storico e uva moscato

## I PRIMI

- € 6.00 La crema di zucca con crostini di segale e croccante di finocchi
- € 8.00 Le pennette con zucca, speck e rosmarino
- € 9.00 Gli gnocchi di zucca con scamorza e radicchio
- € 10.00 Il risotto alla zucca, castagne, erborinato e whisky in ricordo di Mattias
- € 10.00 I tortelli di zucca alla mantovana

## I SECONDI

- € 10.00 Le polpettine di zucca con gallinacci
- € 12.00 I bocconcini di salsiccia e zucca e datterini
- € 13.00 Le lumache con zucca e porcini
- € 14.00 La coscia di coniglio in porchetta con purea e tempura di zucca e zenzero
- € 15.00 La treccia di branzino con bastoncini di zucca fritti e mandorle
- € 3.00 *I contorni e le insalate a scelta*

## I DESSERT

- € 4.00 Il gelato di zucca con amaretti sbriciolati e Amaretto di Saronno
- € 5.00 La torta monferrina al cacao con zucca e mele
- € 5.00 Il semifreddo di zucca con crue di cacao e mandorle