

LA E LA RAVAFAVA



Osteria La Rava e La Fava

MENÙ NATALE 2018

Il nostro maître di sala potrà consigliare i migliori vini da abbinare alle varie portate

ANTIPASTI

Crema di topinambur, uovo pochè e tartufo nero di Norcia 9,00

Selezione di salumi e formaggi 2018 13,00

Alici marinate, broccoli e tartufo nero di Norcia 13,00

Insalatina tiepida di capriolo con vinaigrette all'aceto di lamponi 14,00

PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale con castagne e tartufo nero di Norcia 14,00

Risotto Carnaroli, polvere di peperone crusco e latticello di stoccafisso Ragno 16,00

Testaroli di Pontremoli ai porcini arrostiti, burro versato all'aglio di Vessalico 14,00

Orecchiette di grano arso, pomodorino di Piennolo del Vesuvio e cacio-ricotta di capra 15,00

SECONDI

Coscia d'anatra confit, 5 spezie, fondo ristretto alla senape d'ancienne e verdure d'orto 18,00

Sashimi di salmone marinato, cime di rapa, senape e chiffonade di cavolo cappuccio viola 15,00

Filetto speziato ai 3 pepi, salsa ristretta tirata al cognac e pomme ducasse 22,00

Nasello in crosta croccante con sanguinaccio, cavolo riccio e salsa di Vermentino Sassoregale 20,00

DOLCI

Creme brulée alla fava di Tonka, confit di limone e brunoise di frutta fresca in macedonietta 8,00

Crostata di frolla integrale (molino Quaglia), ganaches di cioccolato fondente e confettura di lamponi 9,00

Biancomangiare da mandorle di Noto e salsa golosa di more 8,00

Panettone o pandoro con crema al mascarpone 7,00

Acqua Minerale, gasata o naturale € 2,00

caffè € 1,50