



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

# La Stella Polare

## I nostri piatti

### Antipasti caldi

*Rosette affumicate con salumi*  
*Fagottini alla Stella Polare*  
*Tarallucci con lardo o pancetta*  
*Torte salate:*

- porri e speck
- carciofi e prosciutto
- cotechino e mozzarella
- zucchine e salsiccia
- finocchi e Berna

*Soufflé al formaggio*  
*Cotechini con soufflé di patate*  
*Patasciutto*  
*Crocchette di polenta ai funghi porcini*  
*Involtino di peperoni*  
*Stuzzichini alla cipolla*  
*Peperoni in bagna cauda*

### Antipasti freddi

*Crescentine alla salvia con lardo*  
*Roselle di bresaola al caprino*  
*Rotoli primavera al tonno e prosciutto*  
*Insalata campagna*  
*Tacchino alla rucola*  
*Lonza di maiale in salsa di sedano*  
*Nodini di frate in carpione*  
*Peperoni in salsa di acciughe*  
*Insalata salumiera*  
*Insalata belga*  
*Insalata bergera*  
*Insalata russa*  
*Insalata di riso*  
*Insalata di carne cruda*  
*Insalatina di carciofi e menta*  
*Vitello tonnato*  
*Lingua in salsa*

### Primi piatti

*Agnolotti di carne con:*  
*Ragù o burro e salvia o sugo d'arrosto*  
*Agnolotti di ricotta con:*  
*Ragù o burro e salvia o sugo d'arrosto*  
*Tagliatelle ai funghi o al ragù*  
*Crespelle: Asparagi, prosciutto e formaggio*  
*o Spinaci, prosciutto e formaggio*  
*Pasta al forno*

### Secondi piatti

*Allevati in azienda*  
*Oca / anatra / faraona / pollo / coniglio a*  
*pezzi cotti in umido*  
*Rolata di coniglio*  
*Agnello - Capretto*  
  
*Non allevati in azienda*  
*Arrosto di vitello*

### Contorni di stagione

### Torte caserecce

*Senza farina, ideali per intolleranti al glutine e lattosio*  
*Nocciole e cioccolato, Noci, Torta Isidoro*  
*Con Farina*  
*Yogurt, Pere o mele - Ricotta e uvetta - Carote*  
*Dolce di patate*

*Le portate del menù possono essere scelte solo se il gruppo è superiore a 30 persone*  
*È severamente vietato portare bevande o cibi dall'esterno*