



# La Stella Polare

## I nostri piatti

### Antipasti caldi

*Rosette affumicate con salumi*

*Fagottini alla Stella Polare*

*Tarallucci con lardo o pancetta*

*Torte salate:*

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

*Torta australiana*

*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*

*Paté d'arrosto con prosciutto crudo*

*Rotoli primavera al tonno e prosciutto*

*Tramezzino al salmone*

*Tacchino alla rucola*

*Lonza di maiale in salsa di sedano*

*Nodini di frate in carpione*

*Peperoni in salsa di acciughe*

*Insalata salumiera*

*Insalata belga*

*Manzo affumicato*

*Due continenti*

*Insalata russa*

*Insalata di riso*

*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*

*Non allevati in azienda*

*Arrosto di vitello*

*Stinco di maiale al forno*

### Contorni di stagione

### Torte caserecce

*Senza farina, ideali per intolleranti al glutine*

*Mandorle e cioccolato, Nocciole e cioccolato, Noci*

*Con Farina*

*Yogurt, Pere o mele o ananas, Ricotta e uvetta*