



MENÙ  
A U T U N N O



L A F U G A S C I N A  
R I S T O R A N T E



## L'INIZIO DEL VIAGGIO

<b>ZUCCA BBQ</b> caffè di radicchio e pecorino	€ 12.50
<b>UNTRADITIONAL-CASOEÙLA</b>	€ 14.00
<b>LINGUA DI MANZO</b> arancia e cioccolato	€ 14.00
<b>TROTA SALMONATA 0-13</b>	€ 14.00

## PRIMI PIATTI

<b>RAVIOLI AL MOTTOLINO</b> in brodo di Blu "Az. Agricola La Motta" lucioperca	€ 15.00
<b>ZUPPA DI CECI</b> cavolo nero e "bolle" di cicoria	€ 14.00
<b>CONCHIGLIONI DEL PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO</b> al ragù di cinghiale, radicchio ed uva americana	€ 14.50
<b>RISO CARNAROLI</b> "Tenuta Zaccaria", porcini, mirtilli e strachin DOP "Castagna" (minimo 2 persone)	€ 18.00

## SECONDI PIATTI

<b>ALLETTERATO</b> in carpione di melograno	€ 19.50
<b>FAGIANO</b> mele e castagne	€ 20.00
<b>LUCIOPERCA AL DRAGONCELLO</b> zuppetta di porcini e crosta di parmigiano	€ 24.00
<b>CUBEROLL DI MANZO</b> carote & patate, kombucha di tè nero	€ 19.50

## DOLCI TENTAZIONI

<b>IL TIRAMISÙ</b> alla Fugascina	€ 9.00
<b>SOTTOBOSCO DI MERGOZZO</b>	€ 9.00
<b>PERA AL VINO SPEZIATA</b>	€ 9.00
<b>FROLLA D'AUTUNNO</b>	€ 9.00
<b>LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI E COMPOSTE</b>	€ 15.00

# LA FUGASCINA

RISTORANTE