

IL REBECCA

Antipasti:	I primi piatti:
- Piovra in cartoccio in salsa di castelmagno - Tartare di manzo piemontese - Carpaccio di toro spagnolo - Culatello di zibello - Le burratine di andria - Il tagliere di salumi spagnoli - Le insalatine novelle - Selezione di formaggi -Salumi al coltello Antipasti di pesce: - Tartara di fassone tartufata - Degustazione di tartare di pesce e crostacei - Spiedino di scampi in pasta croccante con salsa guacamole	RISOTTO min. PER 2 PERSONE - Alla milanese - Allo zola e noci - Ai carciofi - Piselli e quartirolo - Al bianco di coniglio e dragoncello - Al tartufo bianco d'Alba Le paste: - Spaghetti alle vongole - Linguine allo scorfano - Pennette pomodoro e basilico - Trofiette di castagne alle zucchine in fiore Le paste all'uovo: - Tagliolini ai gamberi - Tagliatelle al branzino - Ravioli di patate con scampi al basilico - Pappardelle ai frutti di mare
LE ZUPPE E LE CREME: -Pasta e fagioli -Minestrone di riso alla lombarda -Crema di bisi e gamberoni -Passata di ceci con scampi e rosmarino IL PIATTO UNICO LA TRADIZIONE: - Ossobuco con risotto alla milanese - Cotoletta con rucola, pomodorini e patate saltate IL PESCE: -il pescato giornaliero	LE CARNI: - Filetto di chianina - Filetto di piemontese - Filetto di scottona gr 200 - Filetto di pascolo gr 200 - Toro spagnolo sierra nevada -La costada di chianina - La costada di piemontese - La costada di scottona - La costada di seerland - Tagliata di vitello con patate violette e carciofi - Pascolo irlandese - La fiorentina min 1 kg - Il galletto ruspante al mattone -Le costolettine di agnello australiano