



## **Antipasti**

- . Selezione di salumi, verdure all'agrodolce della casa, sfoglia ripiena di provola e zucca
- . Petto d'oca affumicato con focaccia casereccia
- . Polentine condite al ragù d'anatra, funghi, fonduta
- . French toast con uovo pochè, zucca e taleggio fondente con porcini
- . Salmone marinato, con crostone di pane nero al burro salato e insalata di arancia e misticanza
- . Moscardini in umido con bruschette
- . Gamberi in pasta kataifi con salsa Haryssa
- . Tartare di tonno rosso con avocado e maionese alla curcuma
- . L'antipasto di mare della Stella a fantasia della cucina

## **Primi Piatti**

- . Malfatti di zucca al burro aromatico con radicchio, noci e speck
- . Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo con ragù d'anatra
- . I Fusilloni con pomodoro San Marzano, pecorino romano e guancialetto croccante
- . Risottino Carnaroli con funghi, formaggella di Tremosine e cialda al parmigiano
- . Spaghettoni Voiello alla cacio e pepe con gamberi rossi e lime
- . Tagliatelle "in calamarata" con cozze, vongole e calamari
- . Penne Voiello al granchio e peperoncino sfumate al rum bianco

## Secondi Piatti

- . Tagliata di petto d'anatra all'arancia e miele con patate arrosto
- . Costolette d'agnello panate con salsa Barbeque e patate arrosto
- . Bracioline di cinghiale con marmellata ai frutti di bosco
- . Filetto di Angus al Lagrein con trevigiano stufato
- . Stracotto di asino al Barolo con polenta
  
- . Polpo rosticcato alla paprika con purea di patate e porro, olive taggiasche e melograno
- . Filetto di branzino in crosta di patate con maionese al limone
- . Spiedini gratinati di calamari e gamberi con patate arrosto
- . Gran fritto di paranza con verdure
  
- . Crudità di mare
  - Scampi
  - Gamberi rossi
  - Ostriche (in base alla disponibilità)