

La Botte 1962 * *Aperture* *

L'antipasto della Casa (7 varietà)	9,00
Manzo americano stagionato	9,00
Petto d'oca affumicato	9,00
Cernia affumicata con crostino alla bottarga di tonno	10,00

** Farinacei **

Pappardelle al ragout di salsiccia	11,00
Raviolacci ai porcini al burro spumeggiante e parmigiano	12,00
Spaghetti pomodoro e peperoncino	7,00
Linguine al ragout di pesce e menta piperita	12,00
Rettangoli alla cernia con ristretto di mare allo zafferano e mandorle	12,00
Vermicelli alla buzzonaglia di tonno rosso	13,00
Tagliatelle all'uovo all'Antico Ragout	11,00

** Pesce, Molluschi, Crostacei ** (piatti guarniti)

Orata al sale (500 g c.a.- allevata mare)	17,00
Scampi alla griglia (4)	20,00
Pavè di ombrina arrosto	16,00
Gamberoni di Mazara al salmoriglio (5)	20,00

** Carne ** (piatti guarniti)

Costata all'osso di scottona irlandese ai ferri (c.a. 550 g)	24,00
Coscia di coniglio in salsa speziata	14,00
Magatello di vitellone brasato glassato	15,00
Millefoglie di maiale al lardo di montagna e glace alla salvia	15,00
Tagliata di reale di manzo inglese (c.a. 250 g)	17,00
Filetto di suino alla glace di prugne e funghi secchi	15,00
Costolette di agnello al salmoriglio (4)	17,00
Manzo Aberdeen grigliato all'aceto balsamico e grana (c.a. 250 g)	18,00
Costolette di cervo grigliate in salsa pirata (leggermente piccante)	19,00
Arrosto panato alla palermitana	15,00

** Dessert **

Semifreddo alle fragole in salsa limone	6,00
Parfait alla vaniglia pizzicato al caramello	6,00
Alì Pascià (nel nostro menu da 58 anni)	7,00
Soufflé Glacé au Grand Marnier	7,00

Menu visionabile anche su: mauriziocascino.it - Sul retro troverete i Menu fissi
[Vi preghiamo di indossare la mascherina quando non al tavolo](#) [Menu in versione semplificata monouso](#)

Menu Uno

Magatello di vitellone brasato glassato - Contorno
(o scelta tra altre 3 proposte del Maître)

Acqua minerale (50 cl) - Calice di "Nero d'Avola" della Casa o Birra (33 cl)

€15 (tutto compreso)

Menu Due

Pappardelle al ragout di salsiccia

Lonza di suino in salsa alla rucola - Contorno

Acqua minerale (50 cl)

(non sono previste sostituzioni)

€20 (tutto compreso)

Menu Tre

L'antipasto della Casa

Filetto di suino alla glace di prugne e funghi secchi - Contorno

Torta con crema diplomatica cioccolato e salsa ai frutti di bosco

Acqua minerale (50 cl)

(non sono previste sostituzioni)

€25 (tutto compreso)

Menu Quattro

L'antipasto della Casa

Pappardelle al ragout di salsiccia

Magatello di vitellone brasato glassato - Contorno

Torta con crema diplomatica cioccolato e salsa ai frutti di bosco

"Nero d'Avola" della Casa (25 cl) - Acqua minerale (50 cl) - Caffè

(non sono previste sostituzioni)

€35 (tutto compreso)

La scelta deve essere necessariamente precisata al momento dell'ordinazione

Menu predisposto per persona - Quanto non elencato verrà computato extra

Alcune preparazioni potrebbero essere disponibili in numero limitato

Coperto e servizio sono stati da noi aboliti alcuni decenni addietro - Il menu è in versione ridotta

Potrete chiedere chiarimenti al Maître comunicando anche eventuali allergie e intolleranze

Menu visionabile anche su: mauriziocascino.it - **Sul retro il Menu alla carta**