



**BECCO  
D'OCA**  
CUCINA PER PASSIONE

## *Alcune proposte dal nostro menù*

### *GLI ANTIPASTI:*

*Soufflé al parmigiano-reggiano, pere caramellate al balsamico.*

*Flan di zucca, salsa al porro, tartufo nero.*

*Strudel di melanzane e mozzarella di bufala,  
battuta di pomodorini e olive taggiasche.*

*Petto d'anatra affumicato, misticanza, condimento all'aceto di lamponi.*

*Tonno sottolio alla vaniglia, insalata di finocchi, arance e radicchio rosso.*

*Tartara di pesce spada, mango, pinoli e capperi*

### *I PRIMI PIATTI:*

*Tortelli di erbe, burro di casello, parmigiano-reggiano.*

*Tortelli di crema di melanzane, pomodoro al basilico.*

*Crespelle alle verdure estive e ricotta di bufala.*

*Gnocchi di zucca, salsa alle mandorle, salvia fritta.*

*Risotto agli scampi, crema di pinoli e zucchine, capperi.*

*Zuppa di lenticchie al curry e finocchietto, vongole e cozze.*

### *I SECONDI:*

*Tagliata di manzo marinato alle erbe e aceto balsamico, puré di patate arrosto.*

*Stinco di maialino all'anice stellato, composta di mele.*

*Involtini di faraona, pancetta croccante e verdure, puré di sedano.*

*Millefoglie di rana pescatrice, zucchine e melanzane, salsa ai capperi.*

*Filetto di spigola al sale, maionese al basilico, insalata di peperoni al forno.*

*Filetto di rombo, panatura alle erbe, guazzetto di fagioli cannellini*

### *I DESSERT:*

*Composta di pesche, croccante agli amaretti.*

*Sbrisolona, crema al mascarpone.*

*Cremosa ai due cioccolati, pere speziate.*

*Mousse al cioccolato bianco e pepe di Sichuan, salsa di lamponi.*

*Profiterols con chantilly all'arancia, cioccolato fondente.*

*Bavarese di riso, croccante ai pistacchi.*