



**Aperitivo:**

*della casa con stuzzichini*

**Primi:**

*Marubini in brodo*

*Tagliatelle ai funghi porcini freschi*

**Secondi:**

*Brasato al nebbiolo con polenta e verdure al forno*

**Dolce:**

*Pera cotta al nebbiolo con muosse alla cannella*

**Caffè****Vini:**

*Lambrusco mantovano*

*Cabernet dei colli morenici*

*Acqua minerale frizzante e non*

*Prezzo per persona € 25,00*

**Piatto da valutare****Brasato al nebbiolo****Ingredienti per 6 persone:**

Kg 1,5 circa di muscolo di manzo

3 carote

2 sedani

1 cipolla bianca grande

3 spicchi d'aglio

8 chiodi di garofano

1 litro di vino nebbiolo del Piemonte

**Preparazione:**

Steccare la carne con l'aglio, mettere in infusione nel vino e verdure tagliate a pezzetti per un giorno ed una notte.

Togliere la carne, salare e pepare, farla rosolare in una teglia con dell'olio.

Aggiungere il vino e le verdure e cuocere lentamente per circa 3,5 - 4 ore.

Passare le verdure al tritaverdure ed aggiungere il tutto al vino di cottura.

Tagliare la carne a fette, metterle in un piatto di portata, coprirla con l'intingolo di cottura e servire con polenta.