



ANTIPASTI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Tris di carne cruda condita in 3 modi diversi  _____ € 12,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato  _____ € 12,00
(con maionese pastorizzata)

Insalata di polipo con verdure  _____ € 12,00
e perline di aceto balsamico (no bis/tris)

Insalata russa con il tonno  _____ € 12,00

Cestino di grana con insalata langarola   _____ € 10,00
(sedano, nocciole tostate, melograno e toma)

Sformatino di Polenta e Funghi porcini   _____ € 10,00
con fonduta al castelmagno

Flan di broccoli e cavolfiori   _____ € 10,00
con fonduta al taleggio e radicchio

Antipasto del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 13,00

Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 18,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



PRIMI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Risotto con crema di zucca, gorgonzola   _____ € 12,00
e nocciole tostate

Panciotti ripieni di capesante e gamberi _____ € 14,00
conditi con tartare di gambero crudo,
olio extravergine d'oliva e lime

Bauletti ripieni al brasato al Barolo _____ € 12,00
con burro e rosmarino

Gnocchi con taleggio, radicchio e castagna al miele  _____ € 10,00

Tagliatelle al ragù _____ € 10,00

Primo del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



SECONDI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Bocconcini di cinghiale al cacao  _____ € 16,00

Brasato di vitello  _____ € 16,00

Cosciotto di maiale agli agrumi  _____ € 16,00

Sottofiletto ai ferri  _____ € 18,00

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 16,00
(già puliti)

Secondo del giorno _____ € 16,00/€ 20,00

 senza glutine  vegetariano

I secondi sono accompagnati dal contorno che mettono direttamente dalle cucine

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



DOLCI

Alla nostra maniera

- Panna cotta  _____ € 4,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)
- Bunet _____ € 4,00
- Macedonia  _____ € 5,00
(per chi lo desidera anche con gelato)
- Mousse al caffè con croccante _____ € 6,00
e caramello salato
- Semifreddo all'arancia e cioccolato  _____ € 6,00
- Bavarese ai tre cioccolati  _____ € 6,00
(no glutine)
- Torta alle nocciole con zabaione  _____ € 6,00
(no glutine no lattosio)

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

ANTIPASTI

Carne cruda con scaglie di grana 

Insalata russa con il tonno 

PRIMI

Tagliatelle al ragù

oppure

Gnocchi con taleggio, radicchio
e castagna al miele 

SECONDI

Brasato di vitello 

oppure

Cosciotto di Maiale agli agrumi 

Dolce della casa

€ 32,00

Bevande escluse

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
* prodotto congelato. **Con il menù degustazione non si paga il coperto.**