

LE PROPOSTE AUTUNNO 2018

ANTIPASTO

Antipasto di salumi e formaggi della casa €17

Antipasto misto di salumi d'oca €20

Cartoccio di verdure in pastella €14

Crudo di parma con bufalina fresca €20

Antipasto caldo e freddo di mare €20

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri alla valtellinese €12

Risotto con porcini zafferano e salsiccia €12

Ravioli di zucca al burro e salvia su crema di burrata €12

Gnocchetti di grano saraceno con ragù di capriolo e rucola €14

Pappardelle al cinghiale €14

Scialatielli cubana (code di gambero zucchine speck e curcuma) €14

Risotto alla milanese con ossobuco di manzo €22

POLENTA E...

Polenta e gorgonzola €10

Polenta uova e pancetta €12

Polenta e funghi porcini €15

Polenta e spezzatino di cinghiale €18

SECONDI PIATTI

Ove non specificato, si intendono solo carni nazionali da allevamenti piemontesi a filiera controllata

Carpaccio di manzo con radicchio e gorgonzola €15

Tagliata manzo sulla pietra €17

Coscia di coniglio arrosto con burro alle erbe e pancetta €20

Bis di arrosticini e cotolettine di agnello New Zeland €20

Entrecote di manzo con porcini e fonduta di gorgonzola € 22

Filetto di manzo all'antica con Pinot pomodoro fresco e rosmarino € 25

Fiorentina di manzo da 1kg €50

DESSERT

Frutta fresca di stagione €5

Dolci del giorno €5

BEVANDE

Acqua 1lt € 2,5

Bibite analcoliche €3

Vino al bicchiere €4-8

Birra piccola €3,5

Birra media €5,5

Caffè €1,5

Digestivo nazionale €3-6

Liquori esteri e whiskey invecchiati €5-10

Vini dolci o passiti da abbinare a formaggi o dessert €5-10