

MENU' DEI CLASSICI

TERRINA DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE E MELE

18 €

PROSCIUTTO DI PATANERA ACCOMPAGNATO DA GNOCCHO FRITTO E PEPERONI AL TONNO

18 €

INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON SCAMPI E GAMBERI *

25 €

TARTARE DI SALMONE, FINOCCHI E LE SUE UOVA *

15 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI E GRANA *

15 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE

13 €

RISO FUNGHI PORCINI E FONTINA * §

14 €

LASAGNETTA ALLE VERDURE GRATINATE §

12 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA VERDURE ALLA GRIGLIA *

20 €

FILETTO DI BRANZINO E TERRINA DI PATATE *

18 €

GUANCETTA DI VITELLO BRASATA, PURE' DI PATATE E PISELLI *

18 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

22 €

ZUPPETTA DI PESCE E CROSTINI DI PANE

25 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *

13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA

I NOSTRI DOLCI

TRIS DI CIOCCOLATI

CREMOSO DI YOGURT, CARAMELLO E SALSA AL RUM

IL NOSTRO AFFOGATO CON CASTAGNE E MERINGHE *

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

MORBIDO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E
ACETO BALSAMICO

CREMA DI CIOCCOLATO, NOCCIOLE, CRUMBLE E
GELATO ALLA VANIGLIA

7.00 CAD.

COCCOLE DOLCI

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO
CREMOSO AL MANGO
MORBIDO ALLO YOGURT E LAMPONI
CAMELIA ALLE ARACHIDI

1.50 € AL PEZZO

SORBETTI AL CUCCHIAIO

SORBETTO E INSALATA DI FRAGOLE *

SORBETTO AL LIMONE OPPURE PINA COLADA *

GELATO ALLA STECCA DI VANIGLIA OPPURE AL FIOR DI LATTE *

6.00 € CAD.

VINI AL CALICE:

MALVASIA DOLCE DELL'EMILIA IGT-MONTE DELLE VIGNE

5 €

MOSCATO DI SCANZO DOCG 2013-PAGNONCELLI FOLCIERI

9 €