CUCINA

COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

ANTIPASTI

- CRUDA DI MANZO CON FINISSIMO CAVOLO ROSSO E BAGNA CAUDA — 10,00 €
- GIRELLO AL PUNTO ROSA CON SALSA TONNATA — 9,00 €
- FLAN DI ZUCCA CON PORRI SPADELLATI E FONDUTA DI GORGONZOLA — 8,00 €
- GNOCCO FRITTO DI STAGIONE 👤👤 — 22,00 €
- GNOCCO FRITTO DEL MULINO (BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO) 👤👤 — 22,00 €

PRIMI

- GNOCCHI CON CREMA DI FAVE, FONDUTA DI TOMA DELLA VALLE E GUANCIALE — 9,00 €
- TAGLIATELLE AI PORCINI E SCAGLIE DI CASTELMAGNO — 12,00 €
- RISOTTO ALLA CARBONARA — 10,00 €
- GARGANELLI ALL' UOVO CON CODE DI GAMBERONI E ZUCCHINE — 12,00 €

SECONDI

- PICAÑA DI MANZO (SOLO MEDIA COTTURA) CON PATATE DIPPERS — 18,00 €
- CALAMARO ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI CAVOLO VIOLA E SALMERIGLIO (OLIO, LIMONE, ACCIUGHE, CAPPERI, PREZZEMOLO) — 16,00 €
- TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE DIPPERS — 18,00 €

CONTORNI

- PATATE DIPPERS — 5,00 €
- PATATE AL FORNO — 5,00 €
- VERDURE GRIGLIATE — 5,00 €
- INSALATA VERDE — 4,00 €
- INSALATA MISTA — 5,00 €
- CONTORNO DEL GIORNO — 5,00 €

DOLCI

- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO — 5,00 €
- PANNA COTTA (CARAMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO) — 5,00 €
- CRÈME BRÛLÉE — 5,00 €
- SORBETTO — 3,50 €
- DOLCE DEL GIORNO — 5,00 €

~ PER QUALSIASI INFO CHIEDETE AL PERSONALE IN SALA ~

“ BUON APPETITO E SE POTETE RIPONETE IL CELLULARE ”

-ANONIMO-