

Menù

Antipasti

| | |
|--|--------|
| Crostini ai funghi porcini e tartufo “toasted bread with porcini’s mushrooms and truffle” (4 pz) | € 8,00 |
| Tagliere di affettati misti “platter of mixed cold meat” | € 8,00 |
| Polenta fritta con lardo di colonnata, formaggio e ragù di carne “Fried corn polenta with colonnata lard, cheese and bolognese sauce” (6 pz) | € 8,00 |

Primi Piatti

| | |
|---|---------|
| Rosette al forno con prosciutto cotto e fontina (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano</i>) “handmade egg pasta, baked with cooked ham and fontina cheese” | € 12,00 |
| Tortelloni ai funghi porcini (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano</i>) “handmade egg pasta filled with ricotta and spinach with porcini’s mushrooms” | € 13,00 |
| Tagliatelle al ragù di carne (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano</i>) “handmade egg pasta with bolognese sauce” | € 10,00 |
| Tortellini in brodo di cappone (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano con ripieno di carne e parmigiano</i>) “handmade egg pasta filled with meat in capon broth” | € 13,00 |
| Tagliolini al tartufo (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano</i>) “handmade egg pasta” | € 14,00 |
| Lasagne con verdure di stagione (<i>sfoglia all’uovo fatta a mano con verdure</i>) “baked handmade lasagna with seasonal vegetables” | € 11,00 |

Le Polente

| | |
|--|---------|
| Polenta con ragù “corn polenta with Bolognese sauce” | € 9,00 |
| Polenta con i funghi porcini “corn polenta with porcini’s mushrooms” | € 12,00 |
| Polenta con cinghiale “corn Polenta with wild boar sauce” | € 12,00 |

Secondi Piatti

| | |
|--|---------|
| Tris di formaggi locali accompagnati da miele di millefiori “trio of cheeses with wildflower honey” | € 9,00 |
| Scaloppina di maiale ai funghi porcini “pork escalopes with porcini’s mushrooms” | € 12,00 |
| Carpaccio di manzo al tartufo nero con scaglie di parmigiano “beef carpaccio with parmesan flakes and black truffle” | € 14,00 |
| Grigliata mista di carne (5pz) <i>(wurstel, salsiccia, petto di pollo, lonza di suino, coppa di maiale)</i> “mixed grilled meats: wurstel, sausage, chicken breast, pork loin, pork neck” | € 18,00 |
| Uova al tartufo “eggs with tartufo” | € 11,00 |
| Tagliata di manzo al rosmarino “sliced beef of angus with rosemary” | € 17,00 |
| Tortino di patate su fonduta di pecorino “potato pudding on pecorino’s cheese fondue” | € 10,00 |

Contorni

| | |
|--|--------|
| Insalata mista “mixed salad” | € 5,00 |
| Patate arrosto alla contadina con pancetta e cipolla “peasant style roast potatoes with bacon and onion” | € 5,00 |
| Verdure alla griglia “grilled mix vegetables” | € 5,00 |

Dessert e Caffè

| | |
|--|--------|
| Dolci della casa di produzione propria “assortment of homemade desserts” | € 5,00 |
| Sorbetto al limone “lemon sorbet” | € 4,50 |
| Caffè | € 1,40 |
| Caffè corretto | € 1,80 |

**DISPONIBILITÀ ANCHE DI SERVIZIO D'ASPORTO
SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO LE ORE 12 PER PRANZO, ENTRO LE
ORE 19 PER CENA**