



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 coniglio con verdure _____ € 12,00
e perline di aceto balsamico in pasta fillo
(servito senza pasta fillo )

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

Parmigiana di melanzana  _____ € 10,00
(pomodoro, melanzana, mozzarella e scamorza affumicata)

Sformatino di zucchine con salsa al castelmagno   _____ € 10,00

Crêpes farcita con asparagi, prosciutto cotto _____ € 10,00
e fonduta al parmigiano 24 mesi

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 asparagi e salsiccia  _____ € 12,00
mantecato con il parmigiano

Paccheri al nero di seppia con gamberetti, _____ € 12,00
zucchine, pomodorini confit e burratina

Tajarin al ragù _____ € 10,00

Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella  _____ € 10,00
al pesto

Bauletti ripieni di stracotto al Barolo, _____ € 12,00
olio evo, burro, rosmarino e guancialetto croccante

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

Cosciotto di maiale agli agrumi  _____ € 16,00

Stracotto di vitello  _____ € 16,00
aromatizzato all'aceto balsamico di Leonardi

Asparagi con fonduta al parmigiano   _____ € 16,00
con carpaccio di tartufo nero

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

Filetto di vitello (250 gr) ai ferri  _____ € 20,00

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

 senza glutine  vegetariano

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)

Bonnet _____ € 4,00

Macedonia  _____ € 5,00
(per chi lo desidera anche con gelato)

Millefoglie ai frutti di bosco _____ € 6,00

Maxi bigné al pistacchio e nocciola _____ € 6,00

Cheese cake al mango, frutto della passione  _____ € 6,00
e pepe rosa

Affogato al caffè _____ € 6,00
(gelato alla crema e nocciola con caffè espresso)

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

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



GIRO PIZZA

Alcune piccole regole da rispettare:

Il giropizza comprende pizza finché il tavolo non dice stop.

TUTTO il tavolo deve fare il giropizza (tranne per intolleranze alimentari segnalate in precedenza o presenza di bambini).

La sequenza delle pizze viene definita dal ristorante, NON si possono chiedere gusti di pizze su ordinazione.

Per chiamare un nuovo giro di pizza bisogna aver finito quello precedente.

Non si possono portare via gli avanzi.

Il tavolo deve avvisare per tempo quando decide di stoppare.

Per il giropizza è consigliata la prenotazione.

Costo **€ 18,00 a persona**

comprende: **pizza - 1 bibita piccola** (oppure **acqua / birra / 1/4 di vino**)
1 dolce da noi proposto

Dolci o torte portate dal cliente devono essere accompagnati dallo scontrino.
Non verrà più proposto il nostro dolce, ma è compreso il taglio e la consegna del dolce/torta.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

Con il giropizza non si paga il coperto.



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

Carne cruda con scaglie di grana 
Cestino di grana con insalata langarola  

Tajarin al ragù
oppure
Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella 
al pesto

Cosciotto di maiale agli agrumi 
oppure
Stracotto di vitello 
aromatizzato all'aceto balsamico di Leonardi

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.**