






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 Russa con il tonno  _____ € 10,00

Insalata di mare con verdure, melograno  _____ € 12,00
e perline di aceto balsamico

Cestino di grana con insalata di carciofi   _____ € 12,00

Flan di Zucca con fonduta al gorgonzola _____ € 10,00
e crumble di nocciole  



Sformatino di polenta e funghi porcini   _____ € 10,00
con fonduta al Castelmagno

Formaggetta avvolta nel lardo con castagna _____ € 12,00
al miele in pasta fillo cotta al forno

Antipasto del giorno _____ € 10/12/15

Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 15,00

Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 19,00

 senza glutine  vegetariano


Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**




PRIMI


Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Risotto con crema di porri e patate con crudo  _____ € 12,00
di Parma tostato e cips di Tapinanbur mantecato con il grana



Tajarin alla Norcina _____ € 12,00
(funghi porcini, guanciale e salsiccia)

Ravioloni ripieni di spinaci e ricotta di bufala  _____ € 10,00
con burro e salvia

Agnolottoni ai 3 arrosti al ragù _____ € 12,00

Gnocchi di patate viola conditi con crema di zucca,  _____ € 10,00
gorgonzola e crumble di nocciole

Primo del giorno _____ € 10/12/15

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie


* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



SECONDI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Bocconcini di cinghiale* al cacao  _____ € 18,00

Cosciotto di maiale glassato al miele  _____ € 18,00
agli agrumi



Brasato di vitello  _____ € 18,00

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 20,00
(già puliti)

Terrina al forno con zucca, patate _____ € 18,00
funghi porcini e fontina  
(PIATTO UNICO)

Secondo del giorno _____ € 18/20/22

I SECONDI VENGONO GIA' SERVITI CON I CONTORNI

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



DOLCI

Alla nostra maniera

Panna cotta _____ € 5,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Bunet _____ € 5,00

Macedonia _____ € 6,00
(PER CHI DESIDERA ANCHE CON GELATO)

Semifreddo al pandoro ed arancia _____ € 7,00
con salsa al cioccolato

Semifreddo al panettone con salsa allo zabaione _____ € 7,00

Torta alle nocciole con zabaione _____ € 7,00

Torta di mela con gelato alla crema _____ € 7,00
oppure crema Chantilly



senza glutine



vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

ANTIPASTI

Carne cruda con scaglie di grana
Insalata Russa con il tonno

PRIMI

Tajarin al Ragù
oppure
Gnocchi di patate viola conditi con
crema di zucca, gorgonzola e crumble di nocciole

SECONDI

Cosciotto di Maiale glassato al miele agli agrumi
oppure
Brasato di Vitello

Dolce della casa

€35.00

Bevande escluse



senza glutine



vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato.



FOCACCE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Focaccia con vitello tonnato _____ € 13,00

Focaccia lardo e scaglie di grana _____ € 9,00
(lardo alle erbe e scaglie di grana, tutto in uscita)

Focaccia crudo di Parma e burrata _____ € 11,00
(crudo di Parma e burrata, tutto in uscita)

Focaccia stracchino e mortadella _____ € 10,00
(stracchino e mortadella con pistacchi, tutto in uscita)

Focaccia carne cruda, Castelmagno e tartufo nero _____ € 14,00
(fonduta al Castelmagno con carne cruda di fassona piemontese e tartufo nero estivo, tutto in uscita)

Pizza frita _____ € 13,00
(con mozzarelline, crudo di Parma, rucola e pomodorini, tutto in uscita)

Focaccia con mozzarella e stracchino (in cottura), _____ € 12,00
bresaola, rucola e scaglie di grana (in uscita)

Focaccia con mozzarella, scamorza affumicata _____ € 11,00
e porchetta (tutto in cottura)

Pizze baby solo bimbi

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
Coperto € 2,00



PIZZE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Margherita _____ € 7,00
(pomodoro, fior di latte e basilico)

Salsiccia e friarielli _____ € 9,00
(pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli)

Prosciutto e funghi _____ € 9,00
(pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi champignon)

Salsiccia e provola _____ € 9,00
(pomodoro, salsiccia, provola e fior di latte)

Spianata piccante e olive taggiasche _____ € 9,00
(pomodoro, fior di latte, spianata piccante e olive taggiasche)

Verdure grigliate _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, scaglie di grana)

Quattro formaggi _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola, fontina e provola)

Valdostana _____ € 10,00
(pomodoro, fontina e prosciutto cotto in uscita)

Gorgonzola e cipolle _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola e cipolle)

Quattro stagioni _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive taggiasche e funghi champignon)

Speck e brie _____ € 10,00
(pomodoro, fior di latte, speck e brie)

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
Coperto € 2,00