

Antipasti

CAROSSELLO AI BRILLANTI

selezione di salumi di nostra produzione
formaggi con composte in abbinamento
giardiniera

18-

TARTELLETTA

di verdure secondo raccolto, Grana Padano

9-

SCARPETTA

ragù bianco "di cortile", pane lievito madre

9-

UOVO

cotto poche su spuma di patate al porro
pancetta, olio all'erba cipollina

11-

PATE'

di fegatini, pan brioche, fichi e senape

11-

Primi Piatti

MACCHERONI

pecorino, guanciale e pepe

12-

TAGLIOLINO

di pasta all'uovo, ai funghi porcini
e finferli, fonduta di Grana Padano
olio verde

14-

PASTA E FAGIOLI

della tradizione

11-

GNOCCHI

della tradizione alla Zucca con ragù di
selvaggina e crema di Piave stravecchio
Possibile variante al burro e salvia

12-



Secondi Piatti

BATTUTA

di manzo al naturale
18-

POLPETTE

di manzo al pomodoro
16-

POLLO

cotto al forno servito in cocotte
16-

✦ CONTORNI

CONTORNI DI STAGIONE

Il nostro personale di sala vi racconterà
le nostre primizie di stagione
5-

STINCO

di maiale con salsa bruna alla soia
16-

BOLLITO

di carne con testina di manzo
scapino, musetto, gallina di cortile
con salse in abbinamento
18-

Dolci

DOLCI DEL GIORNO

da 6- a 10-

GELATO ARTIGIANALE

7-

ACQUA

3,5-

CAFFE'

1,5-

COPERTO

3,5-

