



MENÙ

ANTIPASTI

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI - 20 ●
- SCRIGNO DI MOZZARELLA RIPIENO DI SALSICCIA E BROCCOLI - 16 ● ● ●
- PALLOTTE CACIO E OVA CON Salsa DI ZUCCHINE - 14 ● ● ●
- FLAN DI RICOTTA CON MELE E CRUMBLE DI ZUCCHINE - 15 ● ● ●
- BRODO DI MANZO CON UOVO IN CAMICIA, TARTUFO E CROSTINI - 13 ●

PRIMI

- GENOVESE - 15 ●
- POLENTA GRATINATA CON RAGÙ, SALSICCIA E SCAMORZA - 15 ● ● ●
- LASAGNETTE CON ZUCCHINE E SCAMORZA - 15 ● ● ●
- FETTUCCELLE CACIO, TARTUFO NERO E TARTAR DI GAMBERI ROSSI - 17 ● ● ● ● ●
- RAVIOLI AI FUNGHI CON ZUCCA E GOCCE DI TALEGGIO - 16 ● ● ●
- GNOCCHI RIPIENI DI SCAROLA E SCAMORZA CON CREMA DI PANE - 16 ●

SECONDI

- COTOLETTA CON LOMBO DI MAIALE CON Salsa AL COGNAC E MIELE - 20 ●
- PANCIA DI MAIALE A BASSA TEMPERATURA CON Salsa ALL'ANANAS - 20 ●
- PETTO D'ANATRA GLASSATO CON FRUTTA SECCA - 25 ● ● ● ●
- STRACOTTO DI MANZO AL MONTEPULCIANO - 22 ● ●
- BISTECCA DI MANZO 500 GR - 30
- TAGLIATA DI MANZO - 24

CONTORNI

- CHIPS DI PATATE, VERDURE GRIGLIATE O CICORIA SALTATA - 5 ●
- PARMIGIANA DI MELANZANE - 8 ● ●

DESSERT

- DOLCI DEL GIORNO - 8