

Menu
INVERNO

ANTIPASTI

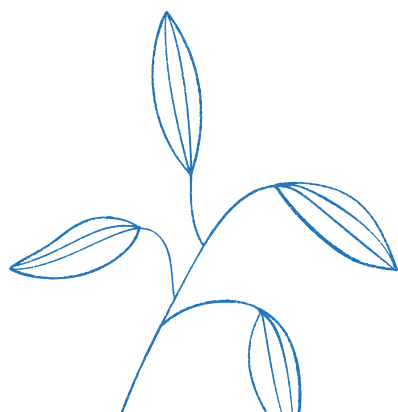
- Antipasti misti di terra _____ 14€
- Antipasto misti di mare _____ 18€
- Tagliere contadino _____ 15€

PRIMI

- Risotto con zucca mantovana e crumble di amaretti _____ 13€
- Pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale _____ 14€
- Gnocchetti di farina di castagne con carciofi freschi e speck _____ 14€
- Ravioloni ripieni di capasanta con scampetti e olive del Garda _____ 15€

PIATTO UNICO

- Risotto con ossobuco di vitello _____ 22€





LA CARNE

- Stracotto di manzo al Nebbiolo con polenta _____ 18€
- Tagliata di Fassona al profumo di rosmarino e bacche di ginepro _ 20€
- Cotoletta di vitello alla milanese _____ 22€
- Filetto di manzo rosato alla brace _____ 22€
- Filetto di manzo con lamelle di tartufo _____ 26€

IL PESCE

- Trancio di ricciola con guazzetto di mare _____ 20€

CONTORNI

- Insalata di verze alla lombarda _____ 4€
- Patatine fritte _____ 4€
- Patate rustiche alle erbe _____ 4€
- Polenta _____ 4€

DOLCI

- Crostata di marmellata _____ 6€
- Millefoglie con crema chantilly al cioccolato _____ 6€
- Tiramisù _____ 6€
- Tarte tatin calda con gelato alla crema _____ 6€
- Pera cotta nel vin brulè e la sua riduzione _____ 6€
- Sorbetto _____ 5€

- Coperto _____ 2,50€
- Acqua _____ 2€
- Caffè _____ 1,50€

Vi preghiamo di segnalare eventuali preferenze alimentari
o allergie al nostro personale di sala.

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate
in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Ciò non pregiudica né la qualità né il sapore.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

