



*Menu*  
**PRIMAVERA**

**ANTIPASTI**

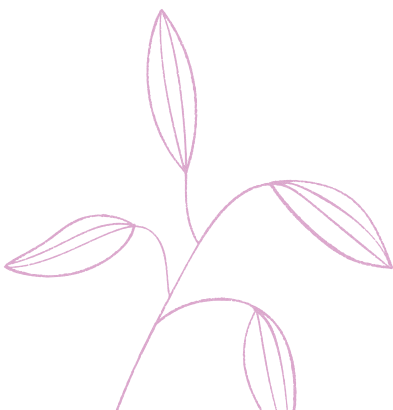
- Antipasti misti di terra \_\_\_\_\_ 14€
- Antipasto misti di mare \_\_\_\_\_ 18€
- Tagliere contadino \_\_\_\_\_ 15€

**PRIMI**

- Risotto con barbabietola e scaglie di quartirolo \_\_\_\_\_ 12€
- Gnocchi verdi caserecci con fonduta di Castelmagno e miele \_\_\_\_\_ 12€
- Ravioli ripieni di cacio e pepe con taccole e pancetta croccante \_\_\_\_\_ 13€
- Spaghetti con vongole fresche al profumo di limone \_\_\_\_\_ 14€
- Paccheri con filetto di gallinella di mare e pomodorini confit \_\_\_\_\_ 14€

**PIATTO UNICO**

- Risotto con ossobuco di vitello \_\_\_\_\_ 20€





## LA CARNE

- Straccetti di manzo con senape in grani \_\_\_\_\_ 16€
- Petto d'anatra all'aceto balsamico \_\_\_\_\_ 18€
- Tagliata di Fassona al profumo di rosmarino e bacche di ginepro \_\_\_\_\_ 20€
- Cotoletta di vitello alla milanese \_\_\_\_\_ 22€
- Filetto di manzo ai tre pepi \_\_\_\_\_ 22€
- Filetto di manzo alla brace \_\_\_\_\_ 22€

## IL PESCE

- Merluzzo fritto \_\_\_\_\_ 14€
- Trancio di salmone laccato al miele con pistacchi e mandorle \_\_\_\_\_ 18€

## CONTORNI

- Insalata di cavolo cappuccio con citronette \_\_\_\_\_ 4€
- Caponatina di melanzane, zucchine e peperoni \_\_\_\_\_ 4€
- Patatine fritte o al forno \_\_\_\_\_ 4€
- Peperoni alla lombarda saltati \_\_\_\_\_ 4€

## DOLCI

- Crostata alla marmellata \_\_\_\_\_ 6€
- Tortino di cioccolato dal cuore morbido con crema inglese \_\_\_\_\_ 6€
- Cheese cake con pesche caramellate \_\_\_\_\_ 6€
- Semifreddo al torroncino \_\_\_\_\_ 6€
- Millefoglie con crema chantilly e composta di frutti di bosco \_\_\_\_\_ 6€
- Carpaccio di ananas al maraschino con gelato alla vaniglia \_\_\_\_\_ 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

