



Menu
PRIMAVERA

ANTIPASTI

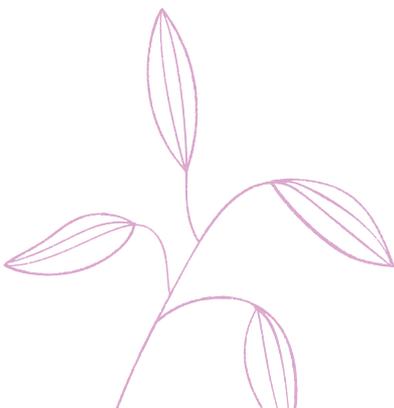
- Antipasti misti di terra _____ 14€
- Antipasto misti di mare _____ 18€
- Tagliere contadino _____ 15€

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

