

Menù

Antipasti

- Crostini ai funghi porcini e tartufo** € 8,00
"Toasted bread with porcini's mushrooms and truffle"
(4 pz)
- Tagliere di affettati misti** € 8,00
"platter of mixed cold meat"
- Polenta frita con lardo di colonnata, formaggio e ragù di carne** € 8,00
"Fried corn polenta with colonnata lard, cheese and bolognese sauce"
(6 pz)

Primi Piatti

- Rosette al forno con prosciutto cotto e fontina** € 12,00
(sfoglia all'uovo fatta a mano)
"handmade egg pasta, baked with cooked ham and fontina cheese"
- Tortelloni ai funghi porcini** € 13,00
(Sfoglia all'uovo fatta a mano)
"handmade egg pasta filled with ricotta and spinach with porcini's mushrooms"
- Tagliatelle al ragù di carne** € 10,00
(sfoglia all'uovo fatta a mano)
"handmade egg pasta with bolognese sauce"
- Tortellini in brodo di cappone** € 13,00
(sfoglia all'uovo fatta a mano con ripieno di carne e parmigiano)
"handmade egg pasta filled with meat in capon broth"
- Lasagne con verdure di stagione** € 11,00
(Sfoglia all' uovo fatta a mano con verdure)
"baked handmade lasagna with seasonal vegetables"

Le Polente

- Polenta con ragù,** "Corn polenta with Bolognese sauce" € 9,00
- Polenta con i funghi porcini** € 12,00
"Corn polenta with porcini's mushrooms"
- Polenta con cinghiale,** "Corn Polenta with wild boar sauce" € 12,00

Secondi Piatti

Tris di formaggi locali accompagnati da miele di millefiori "trio of cheeses with wildflower honey"	€ 9,00
Scaloppina di maiale ai funghi porcini "Pork escalopes with porcini's mushrooms"	€ 12,00
Carpaccio di manzo al tartufo nero con scaglie di parmigiano "Beef carpaccio with parmesan flakes and black truffle"	€ 13,00
Grigliata mista di carne (5 pz) (wurstel, salsiccia, petto di pollo, lonza di suino, coppa di maiale) "mixed grilled meats: wurstel, sausage, chicken breast, pork loin, pork neck"	€ 17,00
Tortino di patate su fonduta di pecorino "potato pudding on pecorino's cheese fondue"	€ 10,00

Contorni

Insalata Mista , "mixed salad"	€ 4,50
Patate arrosto , " <i>grilled potatoes</i> "	€ 4,50
Verdure alla griglia , " <i>grilled mix vegetables</i> "	€ 4,50

Dessert

Dolci della casa di produzione propria "assortment of homemade desserts"	€ 5,00
Sorbetto al limone " <i>lemon sorbet</i> "	€ 4,00
Caffè	€ 1,30
Caffè corretto	€ 1,80

Digestivi

Amari Locali (mirtilino e archibugio) "local bitters blueberry or a mixture of officinal herbs"	€ 3,50
Amari tradizionali "Bitters"	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Grappa Barricata	€ 4,50

**C'E DISPONIBILITA' ANCHE DI SERVIZIO D'ASPORTO SOLO
SU PRENOTAZIONE ENTRO LE ORE 12 PER PRANZO ENTRO
LE ORE 19 PER CENA**

