

Antipasti

Burratina fresca con acciughe del mar cantabrico ed insalatina (4-7-12)	€ 14
Antipasto misto di pesce di lago (1-4-5-7-12)	€ 20
Focaccina fatta in casa con burratina fresca, pomodorini confit e culaccia di Parma (1-7)	€ 16
Tagliere di salumi nostrani, servito con giardiniera di verdure fatta in casa (9-12)	€ 15
Tagliere di formaggi locali, servito con marmellate fatte in casa (7)	€ 15
Tagliere misto di salumi nostrani e formaggi locali con giardiniera di verdure e marmellate fatte in casa (7-9-12)	€ 20

Primi Piatti

Ravioli fatti a mano ripieni di culaccia con fonduta di cacio e pepe (1-3-7-9-12)	€ 18
Tagliolini di pasta fresca all'uovo al tartufo nero "Uncinatum" (1-3-7)	€ 22
Gnocchi di patate fatti a mano con crema di zucca e gamberi spadellati (1-2-3-4-7-12)	€ 20
Tagliatelle di pasta fresca con salmì d'anatra (1-3-7-9-12)	€ 16
Risotto con funghi porcini freschi (7-9-12)	€ 16

Allergeni: 1glutine 2crostacei 3uova 4pesce 5arachidi 6soia 7lattosio 8frutta a guscio 9sedano 10senape 11sesamo 12solfiti 13lupini 14molluschi

Secondi Piatti di Pesce

Scaloppa di salmone al forno con salsa allo zafferano nostrano e purè di patate (4-7)	€ 20
Scottata di tonno con purè di patate (4-7-12)	€ 20

Secondi Piatti di Carne

Tartare di manzo tagliata al coltello con insalatina (3-12)	€ 16
Manzo all'olio della tradizione con polenta (9)	€ 18
Spezzatino di cinghiale in umido con polenta (9-12)	€ 18
Stinco di maiale marinato nel mosto cbt con purè di patate (7-12)	€ 20
Tagliata di cervo alla griglia con salsa ai frutti di bosco e purè di patate (7)	€ 20
Filetto di manzo alla griglia con purè di patate (7)	€ 25
Fiorentina di Scottona Irlandese alla griglia (a partire da 1,2Kg) Frollatura +30	€ 50/kg
Costata di Scottona Sashi Finlandese alla griglia (a partire da 1 Kg) Frollatura +60	€ 60/kg
Fiorentina di Black Angus Americano alla griglia (a partire da 1 kg) Frollatura +60	€ 80/kg

Contorni

Patate al forno	€ 5
Purè di patate (7)	€ 5
Insalata mista	€ 5

Allergeni: 1glutine 2crostacei 3uova 4pesce 5arachidi 6soia 7lattosio 8frutta a guscio 9sedano 10senape 11sesamo 12solfiti 13lupini 14molluschi

Dessert fatti in casa

I dessert cambiano ogni giorno... chiedi al personale, che sarà ben lieto di elencarteli € 7/8
(1-3-5-6-7-8-11-12)

Bevande

Acqua microfiltrata naturale e frizzante 0,75lt	€ 2
Bibite in bottiglietta/lattina	€ 3
Birre artigianali in bottiglia "Agribirrificio Sguaraunda" 0,50lt	€ 6
Caffè espresso o macchiato	€ 1,5
Caffè corretto	€ 2
Caffè decaffeinato	€ 2
Caffè d'orzo	€ 2
Caffè al ginseng	€ 2
Tè caldo, camomilla, tisana	€ 2,5
Amari e liquori	€ 3,5/5
Grappe e distillati	€ 4.5/5

Coperto € 2,50

Il locale non garantisce la totale assenza degli allergeni più comuni; in caso di allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale al momento dell'ordinazione.

Si avvisa inoltre la gentile clientela che nel nostro locale viene utilizzato l'abbattitore di temperatura per migliorare la qualità e la conservazione degli alimenti nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

*Prodotto surgelato all'origine

°Prodotto abbattuto internamente

Allergeni: 1glutine 2crostacei 3uova 4pesce 5arachidi 6soia 7lattosio 8frutta a guscio 9sedano 10senape 11sesamo 12solfiti 13lupini 14molluschi