

Antipasti

Crema di zucca, ricotta all'arancia e mandorle tostate (7-8)	€ 13
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 patate, ricotta e zafferano con salsa al parmigiano e carciofi (1-3-7)	€ 18
Tagliolini di pasta fresca all'uovo con tartufo bianchetto (1-3-7)	€ 22
Gnocchi di patate fatti a mano con vongole veraci, zucchine e bottarga (1-3-4-7-9-12-14)	€ 20
Tagliatelle di pasta fresca con salmì di lepre*° (1-3-7-9-12)	€ 16
Risotto con funghi cardoncelli, cosce di quaglia arrosto e il suo fondo (7-9-12)	€ 18

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

Secondi Piatti di Pesce

Pesce del giorno*° (1-2-4-7-12) € 20

Secondi Piatti di Carne

Tartare di manzo tagliata al coltello con insalatina e crostone di pane grigliato (1-3-12) € 16

Manzo all'olio della tradizione con polenta (9) € 18

Guancetta di vitello brasata con polenta (9-12) € 18

Stinco* di maiale cbt marinato alla birra con purè di patate (7-12) € 20

Costolette di agnello alla griglia con purè di patate (7) € 20

Filetto di manzo alla griglia con purè di patate (7) € 25

Costatona di Scottona alla griglia (a partire da 1 Kg) € 50/kg
Frollatura +30

Fiorentina di Scottona alla griglia (a partire da 1 Kg) € 55/kg
Frollatura +30

Fiorentina di Scottona Sashi Finlandese alla griglia (a partire da 1 Kg) € 65/kg
Frollatura +30

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 0.33lt	€ 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	€ 4/6
Grappe e distillati	€ 4.5/8

Coperto € 3,00

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