

Menù

	Euro
Baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7)	13,00
"Battuta di Fassona" <u>condita</u> (150 g. cipolla, capperi, acciuga cantabrico, uovo, tabasco, cetrioli, sal de fleur, evo, pepe a mulinello) (1 pane, 3,12)	20,00
Patè di foie gras d'anatra* con pan brioche, composta di cipolle di Tropea e spuma di caramello salato (1,7,12)	18,00
Selezione di formaggi (toma di capra, semuda del lac, latteria 5 e 12 mesi) (7,8,12)	12,00
Bresaola di Bormio , scaglie di parmigiano, cavolo rosso e "sciatt della Valtellina" (1,7,12)	15,00
Zuppa di cipolle gratinata (1 pane,7)	13,00
Malfatti "gnoc del cugiaa" con porcini *(1,3,7,12)	15,00
Pizzoccheri di pasta fresca fatta in casa (1,3,7)	14,00
Tagliatelle al ragù di cinghiale (1,3,9,12)	15,00
Crespella agli asparagi con fonduta al Casera (1,3,7)	14,00
Polenta "uncia" X 2 p . (X 1 Persona 12,00) (7)	22,00
Lumache trifolate con polenta (1,7,8,12)	22,00
Brasato "cappello di prete" al barbera con polenta (7,9,12)	22,00
"Gulusun" polenta uncia e ribs costine di maiale cotte in bassa temperatura (7, 10)	20,00
Gran misto alla griglia X 2 persone con patate al forno , cipolla rossa al sale (7) (filetto di manzo, costina , coppa di maiale, galletto, salamella)	60,00
Costolette d'agnello (New Zeland) alla brace, fiore di zucca * (1,3,7)	24,00
Fiorentina di scottona alla brace con patate al forno g. 100 (min. 900/1100 g.)	7,50
Filetto di manzo in crosta di cacao e caffè con peperoni croccanti e patate al forno (7)	27,00
Insalate miste	7,00
Verdure alla griglia	10,00
Patate al forno	5,50
Coperto	3,00

* Prodotti abbattuti, surgelati o congelati.