

Menù

Euro

"Il Baccalà" cuore di baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7)	14,00
"Antipasto di lago" lavarello e alborelle in carpione patè di persico (1,4, 9,12)	15,00
"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)	14,00
Bresaola nostrana, scaglie di parmigiano, cavolo rosso e "sciatt della Valtellina" (1,7,12)	15,00
"Zuppa del poveretto" zuppa di cipolle gratinata (1 pane,7)	14,00
"Il pacchero" paccheri con crema di pomodoro, stracciatella, datterini confit, gocce di basilico (1;3;7;8;9)	16,00
Malfatti dell'Andrea "gnocchi del cucchiaino" pasta fresca alle ortiche con finferli freschi (1,3,7,12)	16,00
"Pizzoccheri 1970" pizzoccheri di pasta fresca all'uovo fatta in casa (1,3,7)	15,00
Il toscano in Valle , pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,9,12)	16,00
"Estate" agnolotti* con salsa al parmigiano e tartufo nero (1,3,7,12)	18,00
"La uncia" polenta X 2 p . (X 1 Persona 13,00) (7)	23,00
Lumache trifolate con polenta (1,7,8,12)	23,00
"Manzo della nonna" brasato "cappello di prete" al barbera con polenta (7,9,12)	23,00
" Il diavoletto" galletto alla diavola con patate fritte crispers con buccia (7,10)	21,00
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
"Scottadito" costolette d'agnello (New Zeland) alla brace, fiore di zucca * (1,3,7)	24,00
"Kamado Tbone" fiorentina di scottona alla brace con patate al forno g. 100 (min. 900/1100 g.)	8,00
Filetto di manzo in crosta di cacao e caffè con peperoni croccanti e patate al forno (7)	29,00
Insalate miste	7,00
Verdure alla griglia	10,00
Patate al forno	6,00
Coperto	3,00

* Prodotti abbattuti, surgelati o congelati.