

Menù

Euro

"Il Baccalà" cuore di baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7)	14,00
Patè di foie gras d'anatra* con pan brioche, composta di cipolle di Tropea e spuma di caramello salato (1,7,12)	19,00
"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
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 cortile" strozzapreti con ragù di carni bianche (1,3,9,12)	16,00
Malfatti dell'Andrea "gnocchi del cucchiaino" pasta fresca di castagne 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 golosone" 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
"Scottadito" costolette d'agnello (New Zeland) alla brace, fiore di zucca * (1,3,7)	24,00
Tagliata di Angus x 2 alla brace g. 500 circa con patate al forno (1,7)	54,00
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.