

Menù

Euro

| | |
|--|-------|
| "Il Baccalà" cuore di baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7) | 14,00 |
| <i>Patè di foie gras d'anatra* con pan brioche, composta di cipolle di Tropea e spuma di caramello salato (1,7,12)</i> | 19,00 |
| Carpaccio di cervo * con scaglie di grana, pepe a mulinello, tartufo nero (7) | 19,00 |
| Selezione di formaggi (toma di capra, semuda del lac, latteria 5 e 12 mesi) (7,8,12) | 14,00 |
| <i>Bresaola nostrana, scaglie di parmigiano, cavolo rosso e "sciatt della Valtellina" (1,7,12)</i> | 15,00 |
| Missoltini (n.2) con polenta (4,12) | 14,00 |
| "Zuppa del poveretto" zuppa di cipolle gratinata (1 pane,7) | 14,00 |
| Tagliolini ai mirtilli con ragù di cervo* (1,3,7,9,12) | 16,00 |
| Malfatti dell'Andrea "gnocchi del cucchiaino" pasta fresca alla zucca con porcini (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 |
| Agnolotti* con salsa al parmigiano e tartufo nero pregiato (1,3,7,12) | 18,00 |
| "La uncia" polenta X 2 p . (X 1 Persona 13,00) (7) | 23,00 |
| Cervo alla cacciatore con polenta (7,9,12) | 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 |
| "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 |
| <i>Insalate miste</i> | 7,00 |
| <i>Verdure alla griglia</i> | 10,00 |
| <i>Patate al forno</i> | 6,00 |
| <i>Coperto</i> | 3,00 |

* Prodotti abbattuti, surgelati o congelati.