

Menù

Euro

"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)	21,00
"Il Baccalà" cuore di baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7)	14,00
"Antipasto di lago" lavarello e alborelle in carpione (4,7, 9,12)	19,00
Missoltini (n.2) con polenta (4,12)	16,00
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)	16,00
Agnolotti* con salsa al parmigiano e tartufo nero (1,3,7,12)	18,00
Fettuccine con funghi porcini freschi (1,3,7,12)	17,00
Malfatti dell'Andrea "gnocchi del cucchiaino" pasta fresca con finferli (1,3,7,12)	17,00
"Pizzoccheri 1970" pizzoccheri di pasta fresca all'uovo fatta in casa (1,3,7)	16,00
Il toscano in Valle, pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,9,12)	17,00
"Il pacchero" paccheri con crema di pomodoro, stracciatella, datterini confit, gocce di basilico (1;3;7;8;9)	16,00
"Zuppa del poveretto" zuppa di cipolle gratinata (1 pane,7)	15,00
"La uncia" polenta X 2 p . (X 1 Persona 14,00) (7)	25,00
Gran misto alla griglia X 2 persone con patate al forno , verdure alla griglia (7) (filetto di manzo, costina agnello , costina maiale, galletto, salamella)	70,00
Tagliata di angus x 2 alla brace g. 400 circa con patate al forno	56,00
Filetto di manzo in crosta di cacao e caffè con peperoni croccanti e patate al forno (7)	30,00
"Scottadito" costolette d'agnello (New Zeland)* alla brace, fiore di zucca * (1,3,7)	26,00
" Il diavoletto" galletto alla diavola con patate fritte crispers con buccia (7,10)	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)	24,00
Insalate miste	8,00
Verdure alla griglia	10,00
Patate al forno	7,50
Coperto	3,00

* Prodotti abbattuti, surgelati o congelati.