



Menu estate

— ANTIPASTI —

TAGLIERE DI SPECK,
CREN E CETRIOLINI ^{7 10} 16

TAGLIERE MISTO DI
AFFETTATI E FORMAGGI ^{7 10 12} 20

TARTARE DI MANZO,
SALSA BERNESE E
CAVOLO CAPPUCCIO ^{3 5 12} 18

POLPETTE, CREMA DI
POLENTA E POMODORO ^{1 3 7 9} 16

PATÈ DI FEGATINI,
PAN BRIOCHE E
CIPOLLA CARAMELLATA
^{1 3 6 7 8 12} 16

CAESAR SALAD ^{1 3 4 5 7 10} 16

— PRIMI —

TRIS DI CANEDERLI
AL BURRO FUSO ^{1 3 7} 16

FUSILLO FATTO IN CASA,
ROBIOLA E PASTIN ^{1 3 7} 16

ZUPPA DEL GIORNO 14

TAGLIATELLE FATTE IN
CASA AL RAGÙ DI CERVO
^{1 3 7} 16

CASUNZIEI DI RAPA ROSSA
GRANA E BURRO FUSO
^{1 3 7} 18

— SECONDI —

GOULASH CON POLENTA ^{1 5 7} 20

TAGLIATA DI MANZO CON
PATATE ALL'AMPEZZANA ^{5 7} 25

PASTIN, POLENTA E
FORMAGGIO ALLA PIASTRA
^{1 5 7 10 12} 18

PASTIN E POLENTA ^{1 5 10 12} 16

POLENTA E FORMAGGIO
ALLA PIASTRA ^{1 5 7 10 12} 16

UOVA, SPECK, PATATE
E TALEGGIO ^{1 3 7} 16

TRIPPA IN BIANCO
E POLENTA ^{7 9} 16

— DOLCI —

GELATO ALLA VANIGLIA CON
FRUTTI DI BOSCO CALDI
^{1 3 6 7} 6

SALAME AL CIOCCOLATO
^{1 3 7} 7

SPUMA DI YOGURT,
MIELE AGLI AGRUMI
E NOCI ^{7 8} 6

MERINGATA ALLE FRAGOLE
^{3 7} 6

STRUDEL DI MELE
^{1 3 7 8} 7

— CONTORNI —

PATATE ALL'AMPEZZANA ^{5 7} 5

POLENTA ¹ 5

CAPPUCCI CRUDI 5

CRAUTI ^{1 5 7 12} 5

FAGIOLI CON CIPOLLE IN INSALATA 5

— BEVANDE —

ACQUA IN BOTTIGLIA 3,00

BIBITA IN LATTINA 3,50

SUCCO DI FRUTTA 3,50

BIRRA PICCOLA 3,50

BIRRA PICCOLA ROSSA 5,00

BIRRA MEDIA (500ml) 6,00

BIRRA MEDIA ROSSA (500ml) 7,00

WEISSBIER (500ml) 7,00

— Legenda allergeni —

- | | | | | | |
|-----------|-------------------|----------|----------|------------|-----------|
| ① Glutine | ② Crostacei | ③ Uova | ④ Pesce | ⑤ Arachidi | ⑥ Soia |
| ⑦ Latte | ⑧ Frutta a guscio | ⑨ Sedano | ⑩ Senape | ⑪ Sesamo | ⑫ Solfiti |

Per informazioni su allergeni, rivolgersi al nostro staff.

All'occorrenza possiamo usare prodotti congelati.