

I Nostri Primi Piatti:

Casoncelli alla bresciana con burro e salvia (1-2-3)	€ 15
Fiocchi con formaggio e pere su crema di gorgonzola* (1-2-3-5-9)	€ 16
Gnocchi di patate ripieni alla Rosa Camuna con burro e salvia (1)	€ 16
Gnocchi alle ortiche con julienne di speck (1-2-3-5-9)	€ 16
Tagliolini all'uovo con tartufo* (1-2-3-4-5-14)	€ 17
Spaghetti al pomodoro di San Marzano e basilico (3)	€ 14
Risotto al radicchio rosso e taleggio o ai funghi porcini (1-5-8)	€ 16
Pappardelle al ragù di cinghiale o di lepre (1-2-3-8)	€ 15
Garganelli gamberetti, crema di salmone e pomodori Pachino* (1-2-3-6-12)	€ 15
Fettuccine alle castagne con funghi e speck (1-2-3-5-9-14)	€ 15
Vellutata agli asparagi o con patate e porri (1-2-3-5-8-9)	€ 12
Tortellini in brodo (2-3-5-8)	€ 14
<u>COPERTO (solo per menù alla carta)</u>	€ 2,50

* Nella realizzazione di questi piatti è possibile che vengano utilizzati prodotti surgelati all'origine

SI PREGANO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA





I Nostri Secondi Piatti:

Entrecôte alla piastra	€ 18
Tartare di manzo classica (2)	€ 17
Tagliata di manzo con rucola e grana (1)	€ 20
Scaloppine al Franciacorta (1-3)	€ 17
Lonzino all'aceto balsamico e pistacchi (1-3-14)	€ 17
Filetto di branzino agli aromi* (6)	€ 17
Gamberoni al brandy* (12)	€ 20
Filetto di pollo con prugne e pinoli (3-14)	€ 17
Costolette d'agnello alla piastra*	€ 17
Prosciutto crudo di Parma DOP	€ 14
Bresaola della Valtellina con rucola e grana (1)	€ 14
Formaggi misti con marmellate (1)	€ 12
<u>COPERTO (solo per menù alla carta)</u>	€ 2,50

*Nella realizzazione di questi piatti è possibile che vengano utilizzati prodotti surgelati all'origine

SI PREGANO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA