

I PIATTI DI

OGGI

- Menù -

Antipasti

<u>Patè di Fegato</u> di coniglio con pane tostato	13.
<u>Lingua di Manzo</u> bollita su salsa alle rape rosse	13.
<u>Lumache</u> gratinate al forno con Biete	14.
<u>Aringa</u> in bellavista, cappucci lessi, composta di cipolle, panna acida	14.
<u>Tortino di Zucca</u> , salsa di zucca, porri e panna e amaretto sbriciolato	13.

Primi Piatti

<u>Zuppa di Cipolle</u> gratinata al forno	13.
<u>Risotto “az. agr. De Tacchi”</u> con Zucca, Rosmarino e Limone <i>Min. x2 persone</i>	15.
<u>Gargati</u> al Ragù di Carni Bianche (coniglio)	14.
<u>Vellutata di Finocchi</u> con cappucci lessi e uova di Trota	13.
<u>Tortelloni</u> ripieni con carne di Magro saltati su Burro e Salvia	14.

Secondi Piatti

<u>Trippa</u> alla parmigiana	15.
<u>Filetti di Trota</u> con salsa al cren e verdure bollite	16.
<u>Coniglio</u> in salsa peverada con polenta	18.
<u>Roastbeef di Girello</u> con patate al forno ⁹	18.
<u>Quaglia</u> al forno con biete, zucchine e patate ⁹	18.

Contorno di Stagione (Cotto o Crudo) 3.



Pane fatto in casa, entrée di benvenuto e coperto 3.
Acqua Plose 75cl – 3 - Le mezze porzioni sono scontate del 30%

Questo Menù è un'anteprima della nostra proposta autunnale: i piatti possono subire variazioni in base alla stagionalità.

Restiamo a disposizione per gestire qualsiasi allergia o esigenza alimentare.