

TARTUFO BIANCO
DEL NOSTRO
APPENNINO
€ 4,00 gr



Antipasti

| | |
|---|---------|
| Lumache alla bourghignonne | € 8,50 |
| insalata di funghi freschi con sedano e scaglie di parmigiano 30 m | € 7,00 |
| Frittatina con cipollotto di tropea e aceto balsamico | € 6,50 |
| Sformato di carciofi, sua insalatina e prosciutto bianco | € 8,00 |
| Crostino di patè e fegato d'anatra e tartufo nero | € 8,00 |
| Culatello di Canossa e giardiniera di nonno "Ernesto" | € 12,00 |
| Carpaccio di petto d'oca su misticanza di verdure | € 9,50 |

Primi Piatti

| | |
|--|---------|
| Pappardelle alla maremma " con porcini e prosciutto tos | € 10,00 |
| Zuppa di cipolla dolce gratinata | € 9,00 |
| Tortelloni di carciofo con porri croccanti e aceto balsar | € 10,00 |
| Passateili di tosa ai profumi di limone in ristretto di cannone | € 12,00 |
| Risotto allo Sforzato con Bitto e Slinzega | € 12,00 |
| Passatelli al radicchio trevisano "piccantini" | € 9,50 |
| Rosette di crepes con culatello al tartufo nero e fonduta | € 15,00 |
| Involtini di melanzane ai taglierini gratinati su vellutata d | € 9,50 |
| Gnocchi di zucca con ragù di coniglio profumo al rosmari | € 9,50 |

I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatella classica alla bolognese € 9,50
Tortellini in brodo di cappone € 12,00



Secondi Piatti

| | | |
|--|-------|---------|
| Lingua di vitello all'aceto balsamico | | € 12,50 |
| Fiorentina extra o Costata di Scottona alla k | al hg | € 7,00 |
| Capriolo alla valdostana con fonduta e porcino | | € 15,00 |
| Reale di capocollo di maialino da latte allo spiedo | | € 14,00 |
| Costola alla Petroniana con tartufo nero | | € 18,50 |
| Guancia di vitello al Barbera e cipolla croccante | | € 14,00 |
| Scaloppe ai cuori di carciofo glassate al parmigiano | | € 12,00 |
| Alpino alla brace con pere noci e miele d'acacia | | € 11,00 |
| Tagliata di controfiletto alla brace con sale | | € 18,50 |
| Coscia d'oca in confit | | € 14,00 |

Contorni

| | |
|---|--------|
| Porcini alla brace | € 8,50 |
| Misti fritti con crema | € 6,00 |
| Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevisano, scaglie di grana e aceto balsamico | € 6,50 |
| Zucchine trifolate all' aceto balsamico | € 5,00 |
| Radicchio trevisano invernale grigliato | € 6,50 |

Pane fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00; minerale € 2,50;

caffè miscela "Passion Selazione Esse" € 2,00

Dessert € 6,00