



Antipasti

<i>Lumache alla bourguignonne</i>	€ 10.00
<i>Carpaccio di carne salada Trentina</i>	€ 10.00
<i>Culatello di Canossa con tigelline</i>	€ 12.50
<i>Sformatino di broccoli con prosciutto di cinta senese</i>	€ 11.00
<i>Bignè ripieni di spuma di mortadella con fonduta di parmigiano</i>	€ 8.50
<i>Insalata di prataioli crema con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi</i>	€ 8.50
<i>Frittatina col cipollotto di Tropea</i>	€ 7.50

Primi Piatti

<i>Tortelloni di carciofo con porro croccante e aceto balsamico</i>	€ 12.50
<i>Risotto ai funghi galletti e mirtilli</i>	€ 13.00
<i>Passatelli al radicchio trevigiano (piccantini)</i>	€ 12.00
<i>Tagliolini al ragù di durrelli d'oca</i>	€ 12.50
<i>Gnocchetti alle erbe con gorgonzola dolce e noci</i>	€ 12.00
<i>Rosette di crepes alla farina di avena con salsiccia e finferle</i>	€ 13.00
<i>Rigatoni di pasta fresca con melanzane, datterini e mozzarella di bufala</i>	€ 12.00

*I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatelle al ragù bolognese € 11,50
in brodo di cappone € 16,00*

Tortellini



Secondi Piatti

<i>Scaloppe alle punte di asparagi glassate al parmigiano</i>		€ 13.50
<i>Fiorentina di scottona alla brace</i>	<i>hg</i>	€ 6.00
<i>Noce di vitello in salsa tonnata</i>		€ 16.00
<i>Entrecote di scottona alla brace</i>		€ 19.50
<i>Lombatina di vitello alla sassi</i>		€ 18.00
<i>Costola alla petroniana con tartufo nero</i>		€ 25.00
<i>Rane in guazzetto con timballino di polenta bianca</i>		€ 16.00
<i>Uovo d'oca a tulipano su fonduta di parmigiano e tartufo nero</i>		€ 15.00

Contorni

<i>Querciotti alla piastra</i>	€ 8.50
<i>Asparagi al vapore</i>	€ 5.50
<i>Misti fritti con crema</i>	€ 6.50
<i>Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevigiano, scaglie di grana e aceto balsamico</i>	€ 6.50
<i>Patate di Avezzano al forno</i>	€ 5.00
<i>Insalata di carciofi</i>	€ 5.50

*Pane fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00, minerale € 2,50,
caffè miscela "Passion Selezione Esse" € 2,00*

I NOSTRI DESSERT

<i>Crème caramel</i>	€ 6.50
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.50
<i>Panna cotta al caramello, al cioccolato o con frutti di bosco</i>	€ 6.50
<i>Tortino di mele caldo con crema inglese tiepida</i>	€ 6.50
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla crema</i>	€ 7.50
<i>Gelato alla crema o affogato</i>	€ 6.50
<i>Gelato alla crema con frutti di bosco caldi</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo alle noci con nocino e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Cannolo croccante di mandorle ripieno di crema al mascarpone</i>	€ 7.00
<i>Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato</i>	€ 6.50
<i>Sorbetto del giorno</i>	€ 5.00
<i>Ananas</i>	€ 6.00

I Vini da Dessert

<i>Calice di Passito.....</i>	€ 5,00
<i>Calice di Sauternes.....</i>	€ 7,00
<i>Moscato d'Asti Viberti</i>	€ 17.00
<i>Acino d'oro (Moscato) La Montecchia da 375 ml</i>	€ 35.00
<i>Donna Daria "Fiori d'arancio" La Montecchia da 375</i>	€ 40.00
<i>Vin Santo Antinori da 500 ml</i>	€ 35.00
<i>Albana Passito Az. La Casetta da 500</i>	€ 24.00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito Croce Romanelli da 375</i>	€ 40.00
<i>Reçioto Classico Brunelli da 500</i>	€ 45.00
<i>Plaisir Passito di moscato Az. Zaccagnini da 500</i>	€ 25.00
<i>Sauternes Haut-Placey '19 da 375ml</i>	€ 35.00