



- ANTIPASTI -

Antipasto Terra e Valle 16€
con formaggi freschi e stagionati
e salumi selezionati

Sfornatino di Verdure 8€
con cuore di Fontina

Battuta di Black Angus 14€
con capperi ed erba cipollina

Cestino di Polenta 10€
con fonduta di Zola

Tagliata di Patanegra Iberico 22€
stagionato 38 mesi
Azienda Agricola Miguel & Miguel
Porco Preto

Burrata Pugliese 16€
con acciughe del Cantabrico
con pane Carasau

Tartare di Gambero Rosso 20€
aromatizzata al lime ed erba cipollina

- PRIMI -

Risotto Zaccaria Riserva 16€
mantecato al Castelmagno e nocciole piemontesi

Polenta Uncia 13€

Pizzoccheri Artigianali 13€
alla Valtellinese

Risotto allo zafferano con Ossobuco 22€
al pomodoro

Bucatini all' Amatriciana 14€
Azienda Agricola Mancini,
Semola di grano duro trafilata a bronzo.

- SECONDI -

Ossobuco in Gremolada 18€
con Polenta Taragna

Rusticada 14€
con salsiccia, lonza, cipolle e pomodoro

Tagliata di Manzo 20€
sul letto di spinacio baby

Fritto Misto 17€

- DOLCI -

Tiramisù 5€

Crostatina ai Frutti di Bosco 6,50€
con crema alla vaniglia

Macedonia di Bosco 8€

- VINI AL CALICE -

Grecchetto d'Umbria 4,50€
Az. Agricola Le Verdi Terre

Umbria Rosso 4,50€
Az. Agricola Le Verdi Terre

Franciacorta Brut 7€
Az. Agricola Chiara Ziliani

Refosco Piccinin 3€
Az. Agricola Piccinin

Chardonnay 3€
Az. Agricola Piccinin