

MENU

PER INIZIARE

| | |
|---|------|
| POLPO, ZUCCA E OLIO DI ROSMARINO* | 12 € |
| SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI AL BURRO | 12 € |
| PROSCIUTTO D'OSVALDO E CACIOTTINE DELL'AZIENDA AGRICOLA MANIG | 12 € |
| TARTARA DEL CASTELLO CON PAN BriocheS CALDO FATTO IN CASA | 14 € |
| CIALDA DI FORMAGGIO CON CASTAGNA E CRUDITÀ DI SEDANO | 10 € |

I PRIMI

| | |
|--|------|
| RISOTTO RAPE ROSSE E BOTTARGA* (MIN. DUE PERSONE) | 12 € |
| PEPITE CON FRUTTI DI MARE | 12 € |
| RISOTTO AI PORCINI (MIN. DUE PERSONE) | 12 € |
| TORTELLI DI STRACOTTO CON EMULSIONE DI POLENTA | 10 € |
| GNOCCHI DI ZUCCA ALLA RICOTTA AFFUMICATA E PESTO DI SALVIA | 9 € |
| TAGLIOLINO SARACENO CON RAGÙ DI SELVAGGINA | 12 € |
| ZUPPA DI VERDURE | 8 € |

ALTRO

| | |
|---|------|
| GRANDE INSALATONA MISTA DEL CASTELLO | 12 € |
| LONZETTA DI MAIALE AFFUMICATA CON TRE CONSISTENZE DI MELA | 16 € |

I SECONDI

| | |
|--------------------------------------|------|
| GRIGLIATA DI CROSTACEI * | 24 € |
| CODA DI ROSPO, PANCETTA E CAVOLFIORE | 18 € |
| MALTAGLIATA DI MANZO ALLA LONGOBARDA | 15 € |
| LOMBATINA DI VITELLO AI MIRTILLI | 18 € |
| CINGHIALE CON POLENTA* | 18 € |

DALLE GRIGLIE

| | |
|--|------------|
| TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA | AL HG. 5 € |
| FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO | 20 € |
| COSTICINE DI AGNELLO AI FERRI CON PATATE AL FORNO | 17 € |
| TAGLIATA DI PETTO DI POLLO NOSTRANO SU MISTICANZA | 12 € |

MENU DEL TERRITORIO

| | |
|-------------------|------|
| SALAME ALL'ACETO | |
| GNOCCHI DI SUSINE | |
| FRICO E POLENTA | 25 € |
| GUBANA | |

I FORMAGGI

| | |
|---|------|
| TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE | 14 € |
|---|------|

DOLCI DEL GIORNO

| | |
|-------|-----|
| DOLCI | 5 € |
|-------|-----|