

Antipasti

<i>Flan di zucca con fonduta di Parmigiano e crumble di amaretti.</i>	€10
<i>Tagliere misto autunnale:</i> Prosciutto crudo affumicato, coppa stagionata, salame cotto, lardo speziato; Pian Bress, Toma; Cugnà (mostarda d'uva).	€18
<i>Grostone ai funghi con scaglie di grana.</i>	€10
<i>Carpaccio di Black Angus con castagne e salsa tartufata.</i>	€14
<i>Polpo tiepido su crema di patate.</i>	€15
<i>Calamaro intero grigliato su vellutata di zucca.</i>	€15

Primi

<i>Risotto boca e castelrosso.*</i>	€18
<i>Risotto lardo e castagne.*</i>	€18
<i>Risotto zola, pere e noci.*</i>	€18
<i>Cappellacci radicchio, speck e brie.</i>	€12
<i>Snocchi fatti in casa al ragù.</i>	€12
<i>Ravioli al nero di seppia con ripieno di gamberi e salmone.</i>	€14
<i>Ravioli al cuore di pesce spada e lime.</i>	€15

*Minimo per 2 persone

Secondi

<i>Tagliata di manzo (200g) con verdure e patate.</i>	€16
<i>Picanha Argentina (200g) con patate rustiche.</i>	€22
<i>Stracotto di maialino cotto a bassa temperatura con patate e funghi.</i>	€14
<i>Scottata di Tonno con la sua misticanza.</i>	€16
<i>Grigliata mista di pesce.</i>	€20

Dolci

<i>Sorbetto al mandarino Tardivo di Giaculli.</i>	€4
<i>Tortino al cioccolato con cuore morbido.</i>	€5
<i>Affogato al caffè.</i>	€4
<i>Torta della casa.</i>	€5
<i>Dolci al cucchiaino.</i>	€6