

MENÙ

ANTIPASTI

La nostra selezione di salumi	€12,00
Pulled gnock su coleslaw di verza	€ 9,00
Spalla cotta di S.Secondo con parmigiano in crema	€11,00
Polenta fritta con fonduta di zola e Tartufo Nero	€10,00
Tris di formaggi (taleggio di grotta, gorgonzola d.o.p. e latteria della Valtellina)	€ 9,00
Giardiniera Agrodolce	€ 4,00
Torta fritta (6 pz)	€ 3,50

PRIMI

LE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE IN CASA SUBISCONO UN TRATTAMENTO TERMICO PER MAGGIOR IGIENE ALIMENTARE

Pisarei e fasò	€11,00
Tagliatelle alla bolognese	€12,00
Tortelli d'erbetta	€13,00
Tagliatelle con zabaione salato e Tartufo nero	€19,00

SECONDI

LE NOSTRE SPECIALITÀ COTTE A BASSA TEMPERATURA

Reale di vitello arrosto	€15,00
Stinco di maiale (consigliato per due)	€17,00
Coniglio arrosto con riduzione di Fortana e Tartufo nero	€17,00
Biancostato di manzetta locale rosolato	€16,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 4,00
Insalata (valeriana, rucola, pomodorini gialli)	€ 4,00
Coperto	€ 2,00

BEVANDE

Acqua Nat/Gas 75cl	€ 2,00
Acqua Nat/Gas 50cl	€ 1,50
Bibite in vetro 33cl (MoleCola/MoleCola Zero)	€ 4,00
Bibite in vetro 75cl (MoleCola)	€ 7,00
Bibite in vetro 26cl (SanBernardo BIO)	€ 3,50
Birra artigianale 50cl	€ 6,00
Birra locale chiara pilsener (birrificio Brasca) 44cl	€ 6,00
Birra locale american ipa (birrificio Brasca) 44cl	€ 7,00

DOLCI

Dolci della casa	€ 6,00
Semifreddi	€ 6,00
Sorbetti speciali	€ 4,50

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Corretto	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,00
Dec	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Infusi	€ 2,50
Orzo	€ 1,50
Amari	€ 4,00
Grappa RONER	€ 5,00
Grappa bianca	€ 4,00
Rum	€ 7,00
Whisky	€ 4,50



NEL NOSTRO LABORATORIO DI CUCINA UTILIZZIAMO PRODOTTI CHE CONTENGONO TRACCE DI ALLERGENI,
SE HAI INTOLLERANZE O ALLERGIE CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE