



## *Antipasti della Tradizione*

Bruschette Matilde, Crema di Porcini, Pancetta, Grana Padano D.O.P

€ 8,00

Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi , Focaccina calda, Stracciatella di Bufala, Pomodorini

Confit

€10,00

Culatello con la Nostra Mostarda di Mele Campanine

€ 12,00

**GRAN RUSTICO...** *Consigliato per due persone* 

(Selezione di Salumi pregiati e di ricerca)

Salame Gentile Mantovano, Culatello, Prosciutto di Parma D.O.P, Coppa, Pancetta

Crostini di Polenta Abbrustolita...Nocette Parmigiano Reggiano 36 Mesi

€ 20,00

## *Antipasti delle Stagioni*

Mortadella La Favola di Palmieri, Panzerotto caldo di Piadina ripieno al tartufo Nero e Asiago

dop

€ 13,00

Pane , Burro, Acciughe del Mar Cantabrico 

€ 10,00

Tartare di Tonno affumicato in Casa ai legni di Quercia, Pistacchi di Bronte,

Misticanze Olio Limone, Maionese al Wasabi  

€ 15,00

\*Il pesce utilizzato è stato bonificato e abbattuto secondo le nuove regole sanitarie

Le mostarde e le giardinere sono di nostra raccolta e produzione

Le focacce e i pani sono di nostra produzione con farine macinate a pietra

 Piatti per celiaci

 Piatti Vegetariani

Pane coperto e servizio

€ 2,50



## *Minestre*

Agnoli in Brodo di Manzo  
€ 12,00

Passatelli Classici in Brodo di Manzo  
€ 10,00

## *Primi della Tradizione*

Tortelli di Zucca, Burro, Salvia ✓  
€ 13,00

Maccheroncini del Nostro Torchio, Ragu' D'Anatra e Oca  
€ 12,00

Risotto Carnaroli , Crema di Zucca, Salsiccia Mantovana ✕  
€ 12,00 per 2 persone

## *Primo Italiano*

Spaghettoni Freschi Acqua & Farina.... "Cacio Pepe" ✓  
€ 10,00

## *Primi delle Stagioni*

Tortelli di Ricotta e Spinaci, Passatina di Pomodoro san Marzano, Clorofilla di Basilico ✓  
€ 13,00

Gnocchetti Verdi ai \*Porcini Spadellati, Crema di Taleggio, Tartufo Nero ✓  
€ 15,00

Risotto Carnaroli, Pistilli di Zafferano, Franciacorta, \*Code di Gamberi ✕ ✓  
€ 15,00 per 2 persone

- Alcuni vengono guarniti con Grana Padano o Parmigiano Reggiano
- Tutti i tipi di paste ripiene e all'uovo sono rigorosamente fatte in casa
  - \* Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati



## *Secondi alla Griglia Gourmet*

*. La Fiorentina (Specialita' Della Casa) per hg € 4,50*



Filetto di Manzo  
€ 22,00

Tagliata di Filetto di Manzo, Rucola, Grana Padano Dop, Balsamico  
€ 25,00


Costolette di Agnello scalzate Prè-Salè alle erbe fini "Scottadito"  
€ 18,00

Grill Galletto Valtellina  
€ 16,00

## *Secondi delle Stagioni*

Tagliata di Tonno, Zucchine alla piastra, Tenere Insalatine, Olio alla Soja    
€ 18,00

Padellata di code di Gamberi sgusciati, Conditella di Pomodori Datterino    
€ 20,00

Stinchetto di Maialino da Latte, Cotto a Bassa temperatura, Rösti di Patate   
€ 18,00

## *Formaggi*

Degustazione di Formaggi accompagnati con le nostre Mostarde e Confetture BIO  
(Pecorino di Pienza Riserva...Formai Bagoss...Bra...Raschera...Caciotta Vastedda...Parmigiano Reggiano 36  
Mesi)  
€ 15,00

## *Contorni*

Patate Rosolate al Rosmarino	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Mix di verdure con insalatine	€ 4,00
Mostarda di Frutta Maison	€ 5,00
Giardiniera dell'Orto	€ 5,00

- I prodotti utilizzati possono contenere tracce di glutine e derivati.
- Il pesce utilizzato è stato bonificato e abbattuto secondo le nuove regole sanitarie