




Antipasti della Tradizione

Bruschette Matilde, Crema di Porcini, Pancetta, Grana Padano D.O.P
€ 8,00

Panzerotto "Margherita" accompagnato da un Velo di Mortadella Favola di Palmieri
€ 10,00

Culatello con la Nostra Mostarda di Mele Campanine 
€ 10,00

Acciughe Mar Cantabrico, Crostini di pane Caldo, Mayonese al Capperro 
€ 10,00



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
La Nostra Piadina Calda irregolare Fatta in Casa...Nocette Parmigiano Reggiano 36 Mesi
€ 20,00

Antipasti delle Stagioni

Insalata "Tonno Tonnato" e Fagioli Cocco Bianco di Spello " 2018  
€ 10,00


Passione Giapponese ...Carpaccio di *Salmone e *Tonno affumicati in Casa ai Legni di
Quercia, Misticanze, Maionese al Wasabi, Aceto di Riso Marusho Jo Sushi  
€ 15,00

Carpaccio di Manzo marinato al Naturale, Scaglie di Grana Padano Dop, Tartufo Nero 
€ 20,00

*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

Sorbir D'Agnoli
€ 10,00

Passatelli in Brodo
€ 10,00

Primi della Tradizione

Tortelli di Zucca, B/S ✓
€ 13,00

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

Risotto Carnaroli, Salsiccia, *Porcini ✕
€ 13,00 per 2 persone

Primo Italiano

Spaghettoni Giovanni Assante di Nola "Cacio Pepe"
€ 10,00

Primi delle Stagioni

Tagliolino di Farine Antiche, Asparagi croccanti, Bacon di Salmone ✓
€ 13,00

Ravioli, Ricotta, Rapa Rossa, Crema di Taleggio, Erbe di Campo spadellate ✓
€ 13,00

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
Giardiniere 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