



MENÙ DEL GIORNO

Antipasti

ACCIUGHE al Verde con Pan Brioche e Burro alla Nocciola	10,00€
TAGLIERE con Moccette di Selvaggina, Chiacchiere Fritte e Fonduta	15,00€
Battuta di Fassona con Olive Taggiasche, Pomodorino Confit e Cheesecake Salata con Stracciatella dell'Azienda Agricola Bramante	15,00€
Vitello* Tonnato	10,00€
Straccetti di Capriolo* al Nebbiolo su Verza Stufata e Cialda di Provola	12,00€
Capunet di Radicchio Autunnale e Fonduta	10,00€
Flan di Zucca con Spuma di Gorgonzola e Cialda di Grana Padano	12,00€
Degustazione di Antipasti	18,00 €

Primi

Risotto Carnaroli Sfumato con Franciacorta e Servito Direttamente al Tavolo dalla Forma di Grana Padano	12,00 €
Gnocchi* di Patate con Fonduta, Crema di Zucca e Salsiccia Croccante	12,00 €
Tagliatelle Fresche al ragù di Polpo* e Olive Taggiasche	12,00 €
Paccheri al Ragù di Cinghiale* con Gocce di Castelmagno e Basilico	12,00 €

Primi "Le Nostre Paste Ripiene"

*Agnolotti alla Piemontese	12,00 €
*Agnolotti di Camoscio con la sua Riduzione e Petali di Castemagno	12,00 €
*Agnolotti di Funghi Porcini e Fonduta	12,00 €

Secondi

Milanese di Vitello	10,00 €
Tagliata di Vitello con Fondo di Cottura e Affumicatura	15,00 €
Costolette di Agnello* Croccanti alle Nocciole con Fonduta di Cevrin di Coazze	15,00 €
Stracotto di Cinghiale* su Letto di Cavolo Viola	12,00 €
Trancio di Salmone al Pepe Rosa con Morbido di Patate al Rosmarino e Erbe Provenzali	15,00 €

NOVITÀ:

CARNI ALLA GRIGLIA TRA CUI TOMAHAWK, ENTRECÔTE, PICANHA, DIAFRAMMA.

Contorni

Insalata Verde o Mista	3,50 €
Patate al Forno	3,50 €
Contorno del Giorno	3,50 €

(*prodotto surgelato)

Gentile Cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari, prima dell'ordinazione, chiedi informazioni sulle nostre preparazioni, cibo e bevande al nostro personale. È presente apposita documentazione da poter visionare.