

Menu di Ottobre

Pane e Coperto € 2,50 a persona

Antipasti

- ✓ - Sformatino alla zucca funghi freschi di stagione
e chips di parmigiano* 1,3 € 9,00
- Crocchette di patate e mortadella con maio artigianale * 1,2,3 € 8,00
- Tortellini verdi fritti su crema di parmigiano e Saba* 1,2,3 € 9,00

Primi

- Tagliatelle Verdi al Ragù Bolognese* 1,2,3,4,7 € 13,00
- Balanzoni ripieni di ricotta e mortadella
mantecati al burro e salvia* 1,2,3 € 14,00
- ✓ - Passatelli asciutti crema di parmigiano* 1,2,3 € 15,00
- ✓ - Passatelli asciutti crema di parmigiano con Tartufo Nero* 1,2,3 € 18,00
- Maccheroncini al torchio di grano saraceno
ai funghi freschi di stagione e salsiccia* 1,2,3 € 14,00

Secondi

- Tagliata di Manzo, Sale alle Erbe Aromatiche Servita
con Verdure di Stagione al Forno € 18,00
- Guancia di maialino brasata al Cabernet Sauvignon
su purea di patate* 4 € 15,00
- Cotoletta di vitello alla bolognese con patate al forno* 1,2,3,4,7 € 17,00
- ✓ - Millefoglie di patate e zucca con crema al parmigiano reggiano* 3 € 14,00

Il "Borgo" propone

- Selezione di Salumi € 11,00
- Piatto di formaggi misti con Cipolline sott'olio € 5,00
- ✓ - Cestino di crescentine fritte a porzione (10 pz) € 3,00
- ✓ - Cestino di tigelle a porzione (3 pz) € 3,00

Contorni

- ✓ - Verdure di Stagione al Forno € 5,00
- ✓ - Friggione Bolognese € 5,00
- ✓ - Patate al Forno € 5,00

Dolci

- Zuppa di Riso al latte aromatizzato alla vaniglia e cacao in polvere *³ € 6,00
- Pera cotta al vino rosso con salsa al cioccolato fondente*⁷ € 6,00
- Crem brûlé con cremoso allo yogurt*^{1,2,3} € 6,00
- Raviole Bolognesi servite con Pignoletto Passito € 8,00

✓ **Piatto Vegetariano**

* Tabella Allergeni:

- 1 - Uova
- 2 - Glutine
- 3 - Latticini
- 4 - Sedano
- 5 - Frutta Secca
- 6 - Senape
- 7 - Solfiti
- 8 - Sesamo
- 10 - Pesce

Per maggiori informazioni sugli allergeni chiedere al personale