

ANTIPASTI

TRITA DI CAVALLO € 18

IN OLIO, SALE E PEPE CON OGLIA DI SEDANO RAPA E NOCI

SANT'ILARIO 40 MESI E SALAME NOSTRANO € 18

CON CETRIOLINI E PEPERONCI LOMBARDI AL GRANA PADANO

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 18

COTTE CON OLIO, PREZZEMOLO E AGLIO CON PURÈ DI PATATE

BURRATINA E ACCIUGHE € 18

DEL MAR CANTABRICO E POMODORINI FRESCHI

INSALATA BELGA IN SALSINA DI ALICI € 18

SU LETTO DI SPINACINI CON SCAGLIE DI GRANA PADANO

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16

GRIGLIATE, A STRATI CON MOZZARELLA ARTIGIANALE E POMODORO

PRIMI

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI € 16

CON PREGIATO BURRO DI BRETAGNA FUSO, GRANA PADANO E SALVIA

CASONCELLI DI CARNE € 16

CON PREGIATO BURRO DI BRETAGNA FUSO, GRANA PADANO E SALVIA

CHITARRA ALLA RUSTICA € 16

CON POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO PEPERONCINO E GRANA PADANO

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI FILETTO € 18

DI MANZO CON POMODORO E BESCIAAMELLA

TROFIE AL PESTO € 18

CON MANDORLE, FAGIOLINI E PATATE

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

CON POMODORINI, ZUCCHINE E BOTTARGA DI MUGGINE

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

SFUMATO AL BRANDY, SERVITO AL COLTELLO CON PATATE AL FORNO

VITELLO TONNATO € 22

MAGATELLO CON SALSINA DI TONNO, MAIONESE E CAPPERI

SCALOPPA DI NODINO DI VITELLO € 26

AL BURRO E SALVIA SFUMATA CON VINO BIANCO

TARTARE DI MANZO € 24

CON SALSINA DI SENAPE, CAPPERI, ACCIUGHE E TABASCO

TAGLIATA DI PULEDRO € 26

DAL TAGLIO DEL DIAFRAMMA CON LEGGERA MAREZZATURA

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO € 29

DA FILETTO MAGRISSIMO DI SCOTTONA

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO € 29

AROMATIZZATE IN OLIO, PREZZEMOLO E ACETO

COSTATA DI CAVALLO € 35

ALMENO 500 GRAMMI CON ALTA MAREZZATURA

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

IN PADELLA CON ZUCCHINE FRESCHE

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE A 3 COTTURE € 7

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6

RADICCHIO ROSSO AL BALSAMICO € 6,5

FAGIOLINI AL VAPORE € 6

INSALATA MISTA € 7

DA ACCOMPAGNARE CON

AMERICANO € 8

VERMOUTH E CAMPARI

GIN & POMPELMO € 8

GIN MARE E SUCCO DI POMPELMO DRY

PIRLO FRANCIACORTA € 7

CAMPARI O APEROL

BIRRA ARCOBRAU € 7

BIONDA O ROSSA

SPRITZ ANALCOLICO € 6

SANBITTER E ARANCIATA

VINO ROSSO RIPASSO € 7

CECILIA BERETTA

VINO BIANCO LUGANA € 7

CÀ MAIOL

FRANCIACORTA € 8

MONTEDELMA

PER TERMINARE

ASSAGGIO DELLA MALGA € 18

ROBIOLA NOSTRANA, GORGO CASTELLI, BAGOSS E CONFETTURE

TIRAMISU € 8

CON CAFFÈ DECAFFEINATO

SBRISOLONA € 8

E GRAPPA NOSTRANA

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO € 9

NO GLUTINE NO LATTOSIO

DELIZIA AL CIOCCOLATO € 9

CON CUORE DI CARMELLO NO LATTOSIO

TARTE TATIN DI MELE € 9

CON GELATO ALLA CREMA

FRAGOLE CON GELATO € 8

AL LIMONE

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

CAFFÈ' - 2€

COPERTO € 4

LIQUORI - da 5€