

ANTIPASTI

SANT'ILARIO 40 MESI E SALAME NOSTRANO € 18

CON CETRIOLINI E PEPERONCI LOMBARDI AL GRANA PADANO 7

BURRATINA E ACCIUGHE € 18

IN OLIO DI OLIVA E POMODORINI FRESCHI 4,7

INSALATA BELGA IN SALSA DI ALICI € 16

SU LETTO DI SPINACINI CON SCAGLIE DI GRANA PADANO 4

TARTARE DI TROTA SALMONATA € 18

AFFUMICATA A FREDDO; RUCOLA, FINOCCHIO E PESCA 4

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 18

IN OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO E PURÈ DI PATATE 7,14

PRIMI

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI € 16

CON PREGIATO BURRO DI BRETAGNA FUSO, GRANA PADANO E SALVIA 1,3,7

CASONCELLI DI CARNE € 16

CON PREGIATO BURRO DI BRETAGNA FUSO, GRANA PADANO E SALVIA 1,3,7

CHITARRA ALLA RUSTICA € 16

CON POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO PEPERONCINO E GRANA PADANO 1,3,7

TROFIE AL PESTO € 18

PECORINO, MANDORLE, FAGIOLINI E PATATE 1,3,7

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16

GRIGLIATE. A STRATI CON MOZZARELLA ARTIGIANALE E POMODORO 7

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

CON POMODORINI, ZUCCHINE E BOTTARGA DI MUGGINE 1,3,4

GNOCCHETTI AI 3 POMODORI € 18

E BASILICO

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

SFUMATO AL BRANDY, SERVITO AL COLTELLO CON PATATE AL FORNO

SCALOPPA DI NODINO DI VITELLO € 26

FARINA, BURRO, SALVIA E VINO BIANCO 1,7

VITELLO TONNATO € 24

MAGATELLO CON SALSA DI TONNO, MAIONESE E CAPPERI 3

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO € 29

AROMATIZZATE IN OLIO, PREZZEMOLO E UN FILO DI ACETO

TARTARE DI MANZO € 25

CON SALSA DI SENAPE, CAPPERI, ACCIUGHE E TABASCO 4,10

TAGLIATA DI PULEDRO € 26

DAL TAGLIO DEL DIAFRAMMA CON LEGGERA MAREZZATURA

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO € 29

DA FILETTO MAGRISSIMO DI SCOTTONA

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

DEVENATI, IN PADELLA CON ZUCCHINE FRESCHE 4

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE A 3 COTTURE € 7

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6

RADICCHIO ROSSO AL BALSAMICO € 6,5

FAGIOLINI AL VAPORE € 6

INSALATA MISTA € 7

APERITIVO E CALICI

AMERICANO € 8

VERMOUTH E CAMPARI

GIN & POMPELMO € 8

GIN, SUCCO DI POMPELMO DRY

PIRLO FRANCIACORTA € 7

CAMPARI O APEROL

BIRRA TEDESCA € 7

BIONDA O ROSSA

SPRITZ ANALCOLICO € 6

SANBITTER E ARANCIATA

VINO ROSSO SANGIOVESE € 7

LUNELLI-TOSCANA

VINO BIANCO LUGANA € 6

CÀ MAIOL-LOMBARDIA

FRANCIACORTA € 8

MONTEDELMA

PER TERMINARE

ASSAGGIO DELLA MALGA € 18

ROBIOLA NOSTRANA, GORGIO CASTELLI, BAGOSS E CONFETTURE 7

TIRAMISU € 8

CON CAFFÈ DECAFFEINATO 3

SBRISOLONA € 8

E GRAPPA NOSTRANA.8

DELIZIA AL CIOCCOLATO € 9

CON CUORE DI CARMELLO NO LATTOSIO

TARTE TATIN DI PESCHE € 9

CON GELATO ALLA CREMA

ANANAS CON GELATO € 8

AL LIMONE

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

CAFFE' - 2€

LIQUORI - da 5€

COPERTO € 4