

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIPASTI

Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per due persone) ⁷	28 €
Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per una persona) ⁷	20 €

PRIMI

Tagliatelle o Gnocchi alla bolognese ^{1, 3, 7, 9}	11 €
Tagliatelle o Gnocchi al pesto  ^{1, 3, 7}	12 €
Tagliatelle ai funghi porcini  ^{1, 3, 7}	16 €
Tagliatelle alla crema di asparagi  ^{1, 3, 7}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cinghiale ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi ragù della corte (anatra, gallina e faraona) ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cervo ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di chianina ^{1, 3, 7, 9}	16 €
Gnocchi Ghiotti con ripieno di speck e brie al sugo di noci ^{1, 3, 7, 8}	14 €

SECONDI

Arrosto di vitello con polenta (*) ⁹	15 €
Stinco di maiale con polenta (*) ⁹	16 €
Brasato d'asino con polenta (*) ⁹	18 €
Polenta e costine affumicate ^{1, 7, 9}	15 €
Carpaccio di carne salada	18 €
Tagliata di manzo (gr 250) con insalata verde	20 €
Spezzatino di vitello con funghi porcini e polenta (*) ^{1, 7, 9}	19 €
Polenta e porcini  ^{1, 7}	16 €
Polenta e Zola  ^{1, 7}	14 €
Polenta Uncia (formaggi, aglio, burro e salvia) ^{1, 7}	16 €
Piatto di porcini 	15 €

Coperto & Pane Fatto In Casa 2,00 €

** Alcuni prodotti, dopo la cottura, potrebbero essere surgelati per una migliore conservazione*

OUR PROPOSAL

APPETIZERS

Cutting board mixed meats and cheeses ⁷ (recommended for two people)	28 €
Cutting board mixed meats and cheeses ⁷ (recommended for one person)	20 €

FIRST COURSE

Tagliatelle or Gnocchi with Bolognese sauce ^{1, 3, 7, 9}	11 €
Tagliatelle or Gnocchi with pesto sauce  ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Tagliatelle with porcini mushrooms ^{1, 3, 7} 	16 €
Tagliatelle with creamed asparagus ^{1, 3, 7} 	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with wild boar sauce ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi of the court (duck, hen and guinea fowl) ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with wild deer sauce ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with chianina ragout ^{1, 3, 7, 9}	16 €
Gnocchi stuffed with speck and brie cheese in walnut sauce ^{1,3,7,8}	14 €

MAIN COURSE

Roast veal with polenta (*) ⁹	15 €
Pork shank with polenta (*) ⁹	16 €
Polenta and braised donkey (*) ⁹	18 €
Polenta with ribs ^{1, 7, 9}	15 €
Carpaccio of salted meat	18 €
Sliced beef (gr. 250) with green salad	20 €
Polenta and stew with porcini mushrooms and polenta (*) ^{1, 7, 9}	19 €
Polenta and porcini mushrooms  ^{1, 7}	16 €
Polenta and Zola  ^{1, 7}	14 €
Polenta Uncia (cheese, garlic, butter and sage) ^{1, 7}	16 €
Porcini mushrooms 	15 €

Service & Homemade Bread 2,00 €

**This product might be frozen or precooked for a better conservation*

LE NOSTRE INSALATONE
OUR SALADS

INSALATA VERDE

7 €

Insalata verde
Green salad

TRICOLORE ⁷

12 €

Insalata mista, pomodorini, mozzarella
Mixed salad, tomato, mozzarella

INSALATONA ⁷

15 €

Insalata verde, pomodorini, mais, tonno, olive, mozzarella
Green salad, tomato, corn, tuna, olive, mozzarella

POMODORI CON CIPOLLE

12 €

Pomodori e cipolle
Tomato and onions