




LE NOSTRE PROPOSTE




ANTIPASTI

Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per due persone) ⁷ **25 €**

PRIMI

Tagliatelle o Gnocchi alla bolognese ^{1, 3, 7, 9}	10 €
Tagliatelle o Gnocchi al pesto  ^{1, 3, 7}	10 €
Tagliatelle ai funghi porcini  ^{1, 3, 7}	13 €
Tagliatelle alla crema di asparagi  ^{1, 3, 7}	13 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cinghiale ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di fagiano ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Tagliatelle o Gnocchi ragù della corte (anatra, gallina e faraona) ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cervo ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Gnocchi Ghiotti con ripieno di speck e brie al sugo di noci ^{1, 3, 7, 8}	12 €
Pizzoccheri (*) ^{1, 7}	12 €

SECONDI

Arrosto di vitello con polenta (*) ⁹	15 €
Stinco di maiale con polenta (*) ⁹	16 €
Brasato d'asino con polenta (*) ⁹	16 €
Brasato di manzo con polenta (*) ⁹	16 €
Cervo con polenta ⁹	16 €
Gulash con polenta ^{1, 7, 9}	16 €
Spezzatino di vitello con funghi porcini e polenta (*) ^{1, 7, 9}	16 €
Polenta e porcini  ^{1, 7}	15 €
Polenta e Zola  ^{1, 7}	13 €
Polenta Uncia (formaggi, aglio, burro e salvia) ^{1, 7}	15 €
Piatto di porcini 	13 €

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 **25 €**
(recommended for two people)

FIRST COURSE

Tagliatelle or Gnocchi with Bolognese sauce ^{1, 3, 7, 9} **10 €**
Tagliatelle or Gnocchi with pesto sauce  ^{1, 3, 7, 9} **10 €**
Tagliatelle with porcini mushrooms ^{1, 3, 7}  **13 €**
Tagliatelle with creamed asparagus ^{1, 3, 7}  **13 €**
Tagliatelle or Gnocchi with wild boar sauce ^{1, 3, 7, 9} **12 €**
Tagliatelle or Gnocchi with pheasant sauce ^{1, 3, 7, 9} **12 €**
Tagliatelle or Gnocchi of the court (duck, hen and guinea fowl) ^{1, 3, 7, 9} **12 €**
Tagliatelle or Gnocchi with wild deer sauce ^{1, 3, 7, 9} **12 €**
Gnocchi stuffed with speck and brie cheese in walnut sauce ^{1,3,7,8} **12 €**
Pizzoccheri (*) ^{1, 7} **12 €**

MAIN COURSE

Roast veal with polenta (*) ⁹ **15 €**
Pork shank with polenta (*) ⁹ **16 €**
Polenta and braised donkey (*) ⁹ **16 €**
Polenta and braised beef (*) ⁹ **16 €**
Polenta and deer ⁹ **16 €**
Gulash and polenta ^{1, 7, 9} **16 €**
Polenta and stew with porcini mushrooms and polenta (*) ^{1, 7, 9} **16 €**
Polenta and porcini mushrooms  ^{1, 7} **15 €**
Polenta and Zola  ^{1, 7} **13 €**
Polenta Uncia (cheese, garlic, butter and sage) ^{1, 7} **15 €**
Porcini mushrooms  **13 €**

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

7 €

TRICOLORE ⁷

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

12 €

INSALATONA ⁷

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

15 €

POMODORI + CIPOLLE ⁷

Pomodori e cipolle
Tomatoes and onions

10 €