

Menu di Settembre

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

- Arrosto di Capocollo, Cipolla Rossa Agrodolce e Scaglie di Parmigiano Reggiano*³ € 7,00
- Tortellini Verdi Fritti, Crema di Parmigiano e Nocciole Tostate*^{1,2,3,5} € 7,00
- ✓ - Fiori di Zucchine ripieni, gratinati al forno su Soffice di Patate*^{1,2,3} € 7,00

Primi

- Passatelli Asciutti, Barbabietola, Salsiccia e Panna Acida*^{1,2,3} € 13,00
- ✓ - Caserecce al Torchio Vellutata di Zucca e Granella di Noci *^{1,2,3,5} € 13,00
- Tortelloni di Patate al Ragù Bianco di Vitello e Cremoso al Pecorino *^{1,2,3,4,7} € 14,00
- ✓ - Gnocchi di Ricotta al Pesto di Basilico e Olive *^{1,2,3,5} € 13,00

Piatto Unico

- Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Giardiniera *^{2,3} € 16,00

Secondi

- Filetto di Manalino "cotto a bassa temperatura" riduzione alla Saba di Pignoletto*^{3,4} € 14,00
- Cotoletta alla Bolognese con Patate al Forno*^{1,2,3,4} € 15,00
- Tagliata di Manzo Sale profumato alle Erbe Aromatiche con Verdure Trifolate € 16,00
- ✓ -Flan di Melanzane, Salsa Datterino Giallo e Pomodorini Confit*^{1,2,3} € 12,00

Contorno di Stagione

- Friggione alla Bolognese € 6,00
- Verdure di Stagione Trifolate € 6,00

✓ Piatto Vegetariano

Dolci

-Mousse di Mascarpone Frutta Secca Salsa di Cioccolato e Crumble Croccante* ^{1,2,3,5}	€ 6,00
-"Cheese Cake Scomposta" * ^{1,2,3,5}	€ 6,00
-Budino al Cioccolato Fondente Amarene e Amaretti * ^{1,2,3}	€ 8,00
-Raviole Bolognesi servite con Pignoletto Passito* ^{1,2,3}	
-Sorbetto al Lampone	€ 6,00

* Tabella Allergeni:

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

Per maggiori informazioni sugli allergeni chiedere al personale