

- **ANTIPASTO: AFFETTATI MISTI CON VERDURE ALLA GRIGLIA**
- **BIS* DI PRIMI: RISOTTO AI FUNGHI PORCINI – CRESPELLE AL PROSCIUTTO**

In alternativa:

Gnocchi fatti in casa (ragù, pomodoro o quattro formaggi)

Risotto asparagi

Tagliatelle al ragù fatte in casa

Lasagne fatte in casa

Crespelle agli asparagi fatte in casa

Crespelle ai funghi fatte in casa

Crespelle ricotta spinaci fatte in casa

Pizzoccheri + € 1,00

Tagliatelle ai funghi porcini + € 1,00

- **BIS* DI CARNI: ARROSTO DI VITELLO – BRASATO DI MANZO CON CONTORNI**

In alternativa:

Arrosto di coniglio disossato e arrotolato

Porchetta

Roast-beef

Pollo arrosto

Pollo alla griglia

Agnello arrosto

- **TORTA PASTICCERIA (CREME)**
- **VINO SFUSO ¼ A TESTA**
- **ACQUA**
- **CAFFE' CON CORREZIONE (GRAPPA)**
- **SPUMANTE (1 BOTTIGLIA OGNI 10 PERSONE)**

TOTALE MENU' TUTTO COMPRESO € 38.00

BAMBINI ½ PORZIONI € 25.00

.....

* Come bis si intende piatto unico con 2 tipi di portate

SECONDI PIATTI UNICI (NON E' POSSIBILE FARE UN BIS):

Stinco di maiale arrosto

Ossobuco

PIATTI SPECIALI (PREZZI A RICHIESTA):

Selvaggina in salmì (cervo, lepre, cinghiale)

Risotto con le quaglie

Lumache

Polenta uncia o taragna

Togliendo l'antipasto: - € 6.00

Togliendo il primo: - € 8.00

Togliendo il secondo: - € 10.00

Togliendo la torta: - € 4.00

Aggiunta per servizio torta (solo se la torta è portata dal cliente) + € 1,00

Sorbetto: + € 2.50

Macedonia: + € 3.50

Torta alla frutta: + € 1.00