

Gli Antipasti

Tagliere di affettati e formaggi con mostarde e sott'oli (minimo 2 persone)	€ 9,00 p.p
*I Cais in umido con polentina morbida	€ 9,00
Toc in braide: polentino morbido con fonduta di Parmigiano Reggiano e funghi porcini	€ 9,00
*Polipo grigliato profumato al timo su crema di patate con olive taggiasche	€ 12,00
Flan di zucca con salsa alla carnica al profumo di amaretti	€ 8,00
Black Angus con valeriana, melograno e puntarelle sott'olio	€ 9,00

I Primi

Risotto di stagione (minimo 2 persone)	da € 10,00 p.p.
**Quenelle di zucca con spolverata di ricotta affumicata friulana	€ 9,00
Orzo e fagioli casereccio	€ 8,00
**Pappardelle al ragu' di cervo	€ 10,00
**Tagliolino al San Daniele	€ 9,00
Spaghettone con calamaretti e bottarga	€ 12,00

I Secondi

Tagliata di Roastbeef alla griglia con salsa verde e patate	€ 16,00
Filetto di Manzo alla griglia con crostone di pane	€ 20,00
Filetto di Manzo con funghi Porcini	€ 22,00
Cosciotto di pollo in tagliata con rucola, pomodorini e olio aromatizzato	€ 12,00
*Costicine di Agnello alla scottadito con carciofi alla crudaiola	€ 15,00
*Guancette di maiale brasate al Cabernet su polentino morbido	€ 12,00
* Filetto di orata gratinata al pistacchio	€ 12,00

I Contorni

Carciofi alla romana
Cime di rapa spadellate
Radicchio alla griglia
Patate al forno
Mista cruda
Patate fritte
Verdure grigliate
€ 4,00

Venerdì, sabato e domenica proponiamo anche i seguenti piatti:

- *Calamari fritti e *patatine fritte € 12,00
- *Calamari fritti, **sarde fritte, *patatine fritte € 15,00

*prodotto congelato in origine

**prodotto da noi congelato