

# Menù

## ANTIPASTI

€

- Tagliere di Salumi misti 10
- Tagliere di Prosciutto Crudo F.lli 12
- Galloni 24m
- Tagliere di Formaggi 10
- Gorgonzola 5
- Parmigiano Reggiano 24m 4
- Focaccia 1,5
- Polpette di Ricotta fritta con maionese 6  
al curry
- Flan di Zucca con crema di pecorino 7

# Menù

## PRIMI

€

- Tortelli di Erbetta alla Parmigiana 9
- ARTAJ con ragù e cipolla  
caramellata 10
- Linguine 'blu' con misticanza di  
verdure 10
- Gnocchetti al ragù di cavallo 13

# Menù

## SECONDI

€

- Purè di patate e broccoli, uovo poche e crostini 12
- Petto d'Anatra con verza saltata e uvetta 19
- Sovracoscia di pollo cbt con patate e demi-glasse 14
- Costata di manzo con patate 5,5/hg
- Fiorentina con contorno a scelta 6,5/hg

## CONTORNI

- Patate al forno 4
- Sacrao 4
- Cavolo viola in agrolce 4
- Cavolfiore all'orientale 4
- Insalata mista 4

# Menù

## DOLCI

€

- Sbrisolona con zabajone 5
- Torta Cioccolatina ( o tenerina che dirsi voglia) 4
- Crostata 4
- Mistotorte con zabajone 7
- Chantilly allo zabajone 6

## VINI DA DESSERT

- Zibibbo IGT - Balanubi 5
- Albana Passito - Podere La Berta 7
- Recioto della Valpolicella -  
Corte Lenuin 6