

Menù Ottobre 2023



ANTIPASTI

- Burrata fresca Pugliese (250 gr) misticanza e pomodorini
- Burrata fresca Pugliese (250 gr) al tartufo bianco
- Burrata fresca Pugliese (250 gr) al tartufo nero
- Burrata fresca Pugliese (250 gr) e acciughe
- Tagliere di Prosciutto crudo della Valdichiana e burrata Pugliese
- Crostini della Zia Alduina (pane tostato con salsa di fegatini di pollo)
- Crostini con Burrata fresca Pugliese e tartufo bianco
- Crostini con Burrata fresca Pugliese e tartufo nero
- Crostini con Burrata fresca Pugliese e Porcini della Val di Taro
- Crostini al gorgonzola
- Crostini con Burrata fresca Pugliese e acciughe
- Crostini misti (uno per tipo)
- Tagliere di salumi nostrani

PRIMI

- Tagliolini freschi ai Porcini della Val di Taro
- Tagliolini freschi al ragù di cervo della Val Trompia
- Tagliolini freschi al tartufo bianco
- Tagliolini freschi al tartufo nero
- Tortelli di pere e formaggi al burro allo zafferano e Parmigiano
- Tortelli di pere e formaggi al burro allo zafferano e Parm. e tartufo nero
- Risotto alla milanese (Riso Carnaroli da Riserva Naturale Az. Ag. Ferraris)

SECONDI

- Polenta taragna con Porcini della Val di Taro trifolati
- Stinco di maiale (c.a. 1000 gr) con polenta taragna
- Carne cruda di manzo (200 gr) di Fassona Piemontese alla "Tartare"
- Carne cruda di manzo (200 gr) di Fassona Piemontese al tartufo bianco
- Carne cruda di manzo (200 gr) di Fassona Piemontese al tartufo nero
- Carne cruda di manzo (200 gr) di Fassona Piem. alla "Tartare" scottata con Branzi e patate fresche fritte
- Uova all'occhio di bue al tartufo bianco
- Filetto di manzo (c.a. 250 gr) di Fassona con patate fresche fritte
- Tagliata di filetto di manzo (c.a. 250 gr) di Fassona con patate fresche fritte
- Brasato di manzo con polenta taragna
- Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
- Ossobuco di vitello con polenta taragna
- Costoletta di vitello alla milanese con patate fresche fritte
- Polenta taragna con Branzi e tartufo bianco
- Polenta taragna con Branzi e tartufo nero
- Polenta taragna con Lardo della Valdichiana e tartufo nero
- Polenta taragna e gorgonzola

€ CONTORNI

- | | | |
|----|---|------|
| 12 | • Patate fresche fritte | € 6 |
| 35 | • Verdure grigliate | € 6 |
| 25 | • Insalata mista | € 5 |
| 14 | • Polenta taragna | € 6 |
| 15 | • Polenta taragna con Porcini della Val di Taro trifolati | € 14 |

22 DOLCI (FATTI DA NOI)

- | | | |
|----|--|-----|
| 18 | • Tiramisù | € 6 |
| 10 | • Tortino caldo al cioccolato fondente con crema al mascarpone | € 8 |
| 12 | • Torta calda di mele e cannella con crema pasticcera | € 6 |
| 27 | • Torta pere e cioccolato bianco con crema al mascarpone | € 6 |
| 15 | • Crema pasticcera con amaretti e cacao | € 6 |
| | • Crema al mascarpone con amaretti e cacao | € 6 |

- | | | |
|----|--------------------|-----|
| 18 | | |
| 18 | | |
| 34 | | |
| 24 | Coperto e Servizio | € 3 |

Se avete allergie o intolleranze alimentari siete pregati di avvisare il personale (la lista degli allergeni è a disposizione in cassa)

- | | | |
|----|--|------|
| 18 | | |
| 20 | | |
| 18 | | |
| 38 | | |
| 26 | | |
| 22 | • Acqua microfiltrata: "acqua potabile trattata e gasata conforme al D.L.G.S n. 31/2001 e n. 181/2003" | € 2 |
| 34 | | |
| 28 | • caffè | € 2 |
| 20 | | |
| 30 | | |
| 22 | | |
| 30 | • Aggiunta di Lardo della Valdichiana sulla polenta taragna | € 3 |
| 36 | • Aggiunta di Branzi sulla polenta taragna | € 2 |
| 24 | • Aggiunta di Gorgonzola sulla polenta taragna | € 4 |
| 24 | • Aggiunta di Tartufo Nero sulla polenta taragna | € 12 |
| 15 | • Aggiunta di Tartufo Bianco sulla polenta taragna | € 22 |