
ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI

Accompagnati da gnocco fritto e sottoli/sottaceti

- 15 euro -

TAGLIERE DI FORMAGGI

Accompagnati da marmellate e mieli

- 15 euro -

TAGLIERE MISTO

- 15 euro -

TONNO DI CONIGLIO

Antipasto tipico Piemontese a base di coniglio cotto per ore nel coccio e poi conservato sottolio

- 11 euro -

NERVETTI CON CIPOLLE E FAGIOLI

- 9 euro -

EL BALOTT

Medaglione di polenta, ripiena di stracchino e prosciutto crudo

- 9 euro -

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSIBUCHI

attesa 20'

- 18 euro -

CANEDERLI SPINACI E POMODORO

attesa 15'

- 12 euro -

TAJARIN ALLA LONGAROLA

Ragù con porcini, salsiccia e fegatini di pollo

attesa 10'

- 12 euro -

PASSATELLI IN BRODO

attesa 10'

- 12 euro -

ZUPPA VALDOSTANA

È un piatto classico della cucina della Valle d'Aosta a base di cavolo verza e fontina

attesa 10'

- 12 euro -

PIATTO UNICO

TRIPPA O CASSOEULA

attesa 15'

- 20 euro -

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA FRITTA IN BURRO CHIARIFICATO

attesa 20'

- 22 euro -

SPIEDONE TZIGOINER

Scamone piemontese marinato, avvolto su spiedo di abete e cotto su pietra ollare

attesa 15'

- 18 euro -

UCCELLETTI SCAPPATI E DISTESI

Lonza di maiale marinata nel marsala con salame e pancetta,
rosolata nel burro chiarificato

attesa 15'

- 16 euro -

GULASCH

attesa 10'

- 14 euro -

FEGATO ALLA VENEZIANA

attesa 15'

- 14 euro -

Ogni piatto verrà accompagnato da contorni di stagione

FRITTATE

PATATE CIPOLLE

PI RICOTTA

PON GLI ZOCCOLI

con pancetta rosolata nello strutto

ROGNOSA

con ciauscolo-salame marchigiano

UOVA AL VINO DELLA NONNA

uova in cereghino con riduzione di vino rosso

RÜSUMADA

alternativa tutta milanese allo zabaione,
ma al contrario di questo non necessita di cottura

TORTA DI PATATE

attesa 10'

- 7 euro -

DOLCI

- 5 euro -

Coperto 2 euro

I NOSTRI PRODOTTI

CARNE E SALUMI

:: MACELLERIA MOTTA - Inzago

:: LA FATTORIA - Bettola

:: IL BERGAMASCO - Pessano con Bornago

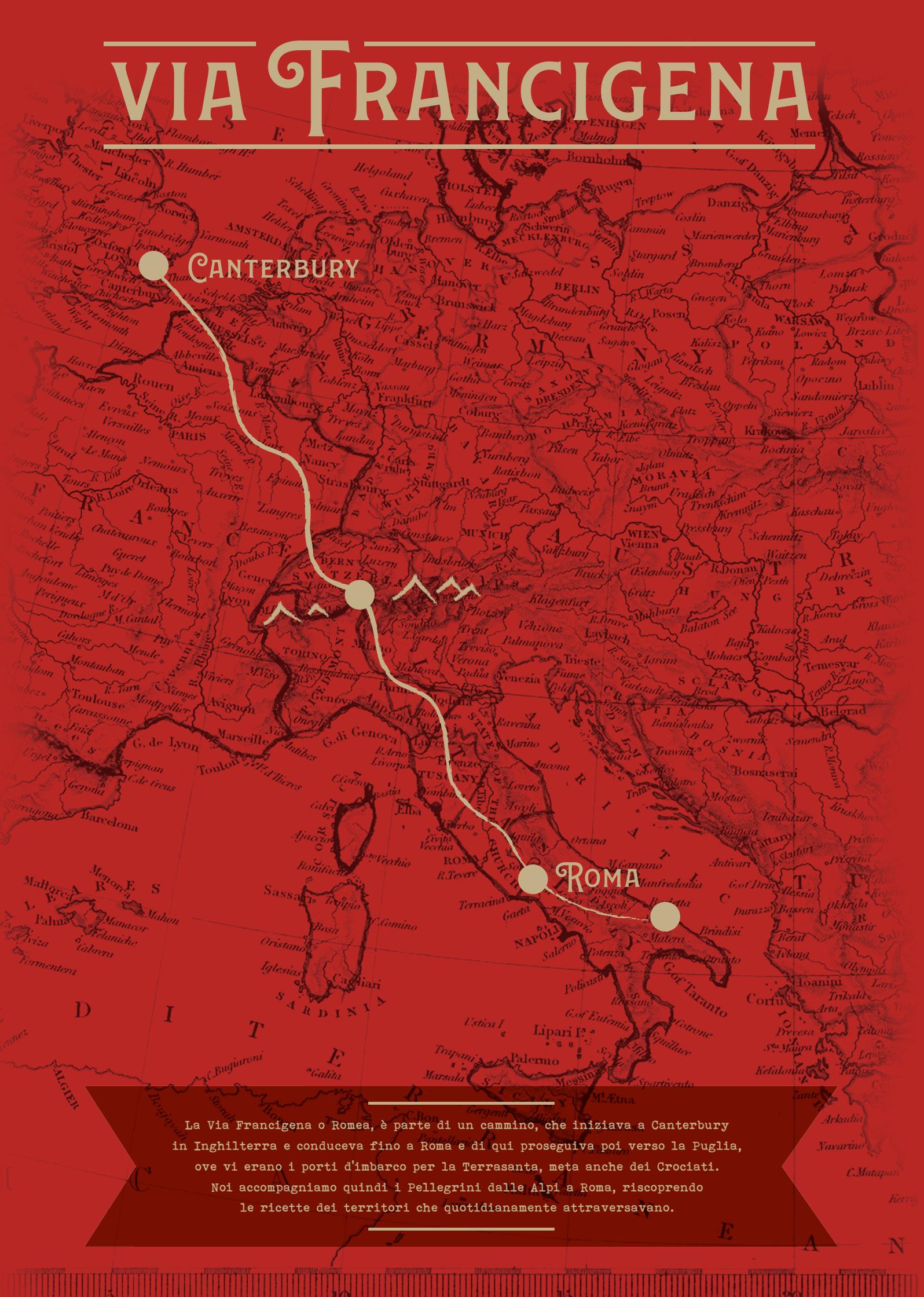
FORMAGGI

:: CASEIFICIO "LA GORGONZOLESE" di Gorgonzola

VERDURE, UOVA, MIELE E MARMELLATE

:: AZIENDA AGRICOLA CASATI - Bussero

VIA FRANCIGENA



La Via Francigena o Romea, è parte di un cammino, che iniziava a Canterbury in Inghilterra e conduceva fino a Roma e di qui proseguiva poi verso la Puglia, ove vi erano i porti d'imbarco per la Terrasanta, meta anche dei Crociati.

Noi accompagniamo quindi i Pellegrini dalle Alpi a Roma, riscoprendo le ricette dei territori che quotidianamente attraversavano.

VIA FRANCIGENA

GNOCCHO FRITTO

salumi | sottaceti | sottoli

STROZZAPRETI ALL'AMATRICIANA

RISO AL BARBERA

alla pilota

ZUPPA VALDOSTANA

mousse lardo panna crostini

BAGNA CAUDA-TAJARIN

PASSATELLI

RIBOLLITA

ACQUACOTTA MAREMMANA

ABBACCHIO SCOTTADITO

TRIS FUNGHI

griglia trifolati fritti

5 portate

- 30 euro -

8 portate

- 40 euro -

10 portate

- 50 euro -