

TRATTORIA MANGIAFUOCO

ANTIPASTI

- *Tagliere di Salumi Grande Qualità Nostra Produzione
Selection of Cold Cuts*
- *Tagliere di Formaggi Pregiati Nostra Selezione e salse di frutta
Selection of Cheese with Fruit Sauces*
- *Crudo Culaccia di Canossa con Burrata Artigianale
“Canossa” Ham with Burrata Cheese*
- *Insalata di Carciofi Morellini con scaglie di Grana
Artichokes Salad With Grana Cheese*
- *Terrina di Lumache Borgognotte Gratinata con Bagoss
Gratin Snails with Bagoss Cheese*
- *Noce di Manzo Stagionata con Burrata Mosto d’Oliva e
Ristretto d’Arancia
Seasoned Beef Carpaccio with Burrata, Olive Oil and Orange
Sauce*
- *Le Polentine del Mangiafuoco
polenta with mushrooms, gorgonzola cheese,
beans and lard*
- *La Burrata di Latte Vaccino con la Nostra Giardiniera
Artigianale
Burrata Cheese with our Pickled Vegetables*
- *Formaggella di Tremosine Pancettata alla Piastra
Grilled Tremosine Cheese with Bacon*

PRIMI PIATTI

- *Pappardelle del Mostasù delle Cossère (Piatto del quartiere)*
Pappardelle del Mostasù delle Cossère
- *Casoncelli Bresciani Nostrani con Burro Versato*
Casoncelli Bresciani with Butter and Sage
- *Maccheroncini Laccati al Cacao con Tartufo Nero e Ricotta Marsicana*
Chocolate Maccheroni with Black Truffle and Seasoned Ricotta Cheese
- *Casarecci Fatti a Mano con Ragù di Cinghiale*
Casarecci with Wild Boar Sauce
- *Tagliatelle Fresche all'Uovo con Funghi Porcini e Scaglie di Bagoss*
Tagliatelle with Mushrooms and Bagoss Cheese
 - *Pappardelle Ricce al Salmi di Lepre*
Pappardelle with Jugged Hare
 - *Bigoli al Torchio con Ragù di Petto d'Anatra*
Bigoli with Duck Ragù Sauce
- *Tonnarelli di Grano alle Piccole Eccellenze Siciliane*
Tonnarelli Pasta Sicilian Way
- *Risotto al Tartufo Nero Valtenesi con Taleggio di Grotta*
Risotto with Black Truffle and Taleggio Cheese
 - *Risotto con Funghi Porcini e Bagoss*
Risotto with Mushrooms and Bagoss Cheese
- *Risotto con Barbatasso Castagne e Miele di Castagno*
Risotto with Barbatasso Cheese, Chestnuts and Honey
- *Risotto alle Erbe Aromatiche e Castelmagno*
Risotto with Herbs and Castelmagno Cheese

SECONDI PIATTI

- *Piatto del Prevosto (Polenta, Salamella di Vitella, Funghi Porcini e Bagoss)
(Grilled sausage, mushrooms, polenta and Bagoss cheese)*
 - *Ossobuco di Vitello con Funghi Porcini e Polenta Bresciana
Braised Veal with Mushrooms and Polenta*
 - *Filetto di Fassone Piemontese Pancettato con Porcini e Tartufo Nero
Fassone Fillet with Bacon, Porcini Mushrooms and Black Truffle*
 - *Guancino di Bue Stufato nel Nebbiolo con Polenta Bresciana
Stewed Ox Cheek with Nebbiolo and Polenta*
- *Controfiletto di Chianina con Ristretto di Balsamico e Miele di Castagno
Chianina Silroin with Balsamic Vinegar and Honey Sauce*
 - *Guancetta di Vitella brasata con Tre Funghi e Polenta Bresciana
Veal Cheek with Mushrooms and Polenta*
 - *Stinco di Cinta Senese al rosso di Montalcino e Polenta Bresciana
Cinta Senese Pig's Shin cooked in Rosso di Montalcino wine*
 - *Tartara di Filetto alla Mangiafuoco
Steak Tartare "alla Mangiafuoco"*
 - *Uova al Tegamino con Tartufo Nero e Bagoss
Fried Eggs with Black Truffle and Bagoss Cheese*
 - *Lombata Bresciana con Osso Frollatura 40gg a secco
Grilled Loin Steak*
 - *Tagliata di Manzetta Marchigiana con Rucola e Bagoss
Sliced Beef with Arugula and Bagoss Cheese*