

Green door

Gnocco fritto gourmet

Gnocco gourmet il reggiano

Gnocco fritto, sequacquerone, prosciutto crudo 18 mesi di Parma, valeriana, acciuga del cantabrico, fiori edibili.

Vino consigliato: Nebbiolo delle Langhe

15

Calzone gourmet foresta verde

Gnocco ripieno di mozzarella, mortadella di puro suino, pesto al pistacchio, praline di bufala, velata di pomodorini gialli.

Vino consigliato: prosecco Valdobbiadene doc

15

I taglieri

Il crudo 18 mesi

Gnocco fritto e prosciutto crudo di Parma.

Vino consigliato: Lambrusco Grasparossa

12

Il Praga e castelmagno

Lo gnocco fritto con prosciutto di Praga affumicato e scaglie di formaggio castelmagno e aceto di Modena ipp invecchiato.

Vino consigliato: Riesling Oltrepo' Pavese

13

Pancia piacentina in giardino

Lo gnocco fritto con pancetta arrotolata piacentina e la nostra giardiniera della casa.

Vino consigliato: Barbera Oltrepo' Pavese dop

12

Lardo miele e noci

Lo gnocco fritto con lardo patanegra stagionato in marmo, miele di montagna o di arancio e noci.

Vino consigliato: Montenetto Franciacorta bianco

13

Green door

I taglieri

Profumi di bosco

Lo gnocco fritto con speck di cervo o prosciutto di cinghiale e porcini di bosco in olio.

Vino consigliato: Sangiovese noviluno Superiore doc

19

Il selvatico

Lo gnocco fritto con salame di cinghiale, cacciatore o strangolino di bufala, salame cotto d'oca, salame di cervo, soppressa di maiale nero, burrata di bufala, sott'oli pugliesi.

Vino consigliato: Barbaresco docg

21

Il pastore

Lo gnocco fritto con tutti i formaggi della casa, almeno dieci tipologie, miele, frutta, sott'oli pugliesi, burrata e ricotta della fattoria, frutta secca e semi, marmellate fatte in casa.

Vino consigliato: Riesling Oltrepo' Pavese o Pignoletto doc

19

Gnocco fritto e...

Gnocco fritto singolo

tagliere 50cm con gnocco fritto dorato, salumi prosciutti, formaggi freschi e stagionati, marmellate caserecce, sott'oli e burrata di bufala e ricotta di bufala

Vino consigliato: Lambrusco Grasparossa DOC secco

18

Gnocco fritto gigante

tagliere tondo 50cm di diametro con gnocco fritto dorato, salumi prosciutti, formaggi freschi e stagionati, marmellate caserecce, sott'oli e burrata di bufala e ricotta di bufala (PER 2 PERSONE)

Vino consigliato: Lambrusco Grasparossa DOC secco

33

Il tagliere rosa

gnocco fritto dorato con tutti i salumi cotti, verdure, frutta fresca e secca, delizie di stagione, formaggi, sott'oli e burrata di bufala e la nostra marmellata fatta in casa, consigliato per le donne incinta.

Vino consigliato: Montenetto Bianco Franciacorta doc

17

Green door

Gnocco fritto e...

Tagliere verde

tagliere da 50 cm di lunghezza con gnocco fritto dorato, verdure grigliate e fritte, saltate e speziate, frutta fresca e secca, formaggi stagionati e freschi, burrata di bufala, sott'oli e sott'aceti, marmellate della casa.

Vino consigliato: Franciacorta Saten 2017

17

Tagliere verdissimo

Gnocco fritto vegano con verdure, fritte, salate, spadellate, grigliate, pastellate, confetture e marmellate fatte in casa, sott'olio pugliesi.

Su richiesta aggiunta di tofu e formaggi vegani

Vino consigliato: Animante Franciacorta doc

17

Tagliere matto

tagliere 50cm con gnocco fritto dorato, salumi prosciutti, formaggi freschi e stagionati, marmellate caserecce, sott'oli e burrata di bufala

In più trovi:

Mortadella di cinghiale, petto d'oca affumicato, ricotta affumicata e miele valdostano,

Lardo patanegra, patè di olive leccesi.

Vino consigliato: Barbera d'Asti Superiore docg

20

Tagliere blu

gnocco fritto dorato, con salmone affumicato e medaglioni di burro aromatizzato, carpaccio di pesce spada affumicato con rucola e burrata, tonno affumicato e formaggio morbido sott'oli, e inoltre è possibile trovare nel tagliere specialista a base di pesce.

Vino consigliato: Gewürztraminer Alto Adige doc

20

Bufalino

tagliere con gnocco fritto dorato, salumi prosciutti, formaggi freschi e stagionati, marmellate caserecce, sott'oli e burrata di bufala e ricotta di bufala, caciocavallo piastrato.

Mozzarella 250gr di bufala, cacciatorino di bufala, ciliegine di bufala e formaggi di bufala a km 0

Vino consigliato: Barbera d'asti superiore docg

21

Green door

Primi piatti

Lasagna di sfoglia verde fatta a mano alla bolognese

Vino consigliato: Novilunio Sangiovese Superiore

12

Bigoli trafilati al bronzo con ragu' dell'oste

Vino consigliato: Bonarda Oltrepo' Pavese DOP

12

pasta fresca pomodoro o pesto

6

Secondi piatti

Fritto misto XL

Calamari, ciuffi di totano, sarde o alici o pesciolini, fiammette, gamberoni, mazzancolle.*

vino consigliato: gewurztraminer Alto Adige, rose' Franciacorta

17

Un metro di fritto misto

Secondo disponibilita' puoi trovare :

Calamari, ciuffi di totano, sarde o alici o pesciolini, fiammette, gamberoni, mazzancolle, consigliato per 3 persone*

vino consigliato: gewurztraminer Alto Adige, rose' Franciacorta

45

Cinghiale brasato al Barolo

Vino consigliato: Valpolicella Superiore doc Ripasso

17

I bruscitti punta di coltello di Busto Arsizio

Vino consigliato: Riesling Oltrepo' Pavese dop

16

Entrecote di cube rolle argentina

Vino consigliato: Montenetto di Brescia rosso

19

Green door

Baby

baby menu' iuster

Wuster e patatine fritte* con bibita o acqua, coperto incluso
8

Baby orecchia di tacchino

Orecchia di tacchino impanata con patatine fritte* bibita o acqua e coperto incluso
8

Gnocco baby cotto e salame

Gnocco fritto e salame o prosciutto cotto, consigliato per bimbi sotto i 9 anni
5

Contorni e...

*patatine fritte**
3,5

Insalata verde
3,5

Verdure alla griglia
4

verdure di stagione
4

Porzione gnocco fritto
3,5



Berande

acqua da 70cl bottiglia vetro
2

acqua 50cl bottiglie vetro
1,3

birra alla spina piccola
3.5

birra grande alla spina
6

caffè'
1

caffè' decaffeinato
1,50

caffè' corretto
1.50

coperto
2

amari
3.5 / 8

grappe
4-8