

Antipasti

- Crostini di pane caldo con funghi e lardo di colonnata, pomodorini e basilico
- Battuta al coltello di carne cruda di Chianina
- Involtini di asparagi e crudo di Parma
- Polenta tenera con funghi e scagli di grana
- Frittatina alle erbe spontanee
- Affettati misti

Primi piatti

- Tagliatelle al tartufo
- Risotto con bruscandoli e carletti
- Melanzane alla parmigiana
-

Bigoli, gnocchi, fettuccine, subioti
da abbinare a scelta con:

- Ragù di carne
- Pomodoro
- Funghi misti
- Ragù di cinghiale
- Sugo d'Anitra
- Erbe dei colli

Secondi piatti

- Pollo fritto
- Spezzatino di cinghiale
- Baccalà alla vicentina con polenta
- Musso in umido con polenta
- Pollo ai ferri
- Grigliata mista alla brace
- Carne Cruda di Chianina battuta al coltello
- Costata di Manzo
- Fiorentina
- Tagliata di Sorana *ac. balsamico/rucola e grana/rosmarino*
- Tagliata di Sorana al Tartufo

Contorni

- Verdure di stagione
- Insalata mista

Dolci

- Dolci di nostra produzione