

## *Piccola Carta 2018*

### **Antipasti**

|                                                                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Salumi misti del territorio con mozzarella di bufala DOP,<br/>verdure grigliate e cipolle in agrodolce .....</i> | <i>€12,00</i> |
| <i>Tartare di manzo Piemontese con capperi e misticanza .....</i>                                                   | <i>€13,00</i> |
| <i>Scardole e sardine del Lago d'Iseo con polenta .....</i>                                                         | <i>€10,00</i> |
| <i>Carpaccio di pesce spada al profumo di lime e menta .....</i>                                                    | <i>€12,00</i> |

### **Primi**

|                                                                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Gnocchi di patate fatti in casa con pomodorini di Pachino,<br/>mozzarella di bufala e olio al basilico .....</i> | <i>€10,00</i> |
| <i>Casoncelli San Michele (Pasta fresca con ripieno di carne) .....</i>                                             | <i>€10,00</i> |
| <i>Risotto al trevisano e scamorza (Almeno per 2 persone) .....</i>                                                 | <i>€10,00</i> |
| <i>Tagliatelle di pasta fresca con ragù di cinghiale .....</i>                                                      | <i>€12,00</i> |
| <i>Tagliatelle di pasta fresca con brunoise di verdure .....</i>                                                    | <i>€10,00</i> |
| <i>Trippa in umido con pomodoro, carote, fagioli e patate .....</i>                                                 | <i>€8,00</i>  |

### **Secondi**

|                                                                                                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Filetto di manzo alla Robespierre .....</i>                                                    | <i>€15,00</i> |
| <i>Nodino di vitello al rum .....</i>                                                             | <i>€10,00</i> |
| <i>Lumache in umido con spinaci .....</i>                                                         | <i>€10,00</i> |
| <i>Filetto di maialino con funghi porcini .....</i>                                               | <i>€12,00</i> |
| <i>Manzo all'olio con polenta .....</i>                                                           | <i>€10,00</i> |
| <i>Spiedini di tonno alla griglia con misticanza .....</i>                                        | <i>€13,00</i> |
| <i>Fiorentine alla brace di carne selezionata<br/>(Kaiser /Prussiana/ Fassona all'etto) .....</i> | <i>€4,50</i>  |

*Per contorni e dessert chiedere al personale*

*Buon Appetito e Grazie*

## *Piccola Carta 2018*

### **Appetizers**

|                                                                                                        |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Mixed meats with buffalo mozzarella DOP,<br/>grilled vegetables and sweet and sour onions .....</i> | <i>€12,00</i> |
| <i>Piedmont beef tartare with cappers and mica .....</i>                                               | <i>€13,00</i> |
| <i>Scardole and dried sardines from Iseo lake with cornmeal mush..</i>                                 | <i>€10,00</i> |
| <i>Swordfish carpaccio with perfume of lime and meant .....</i>                                        | <i>€12,00</i> |

### **First courses**

|                                                                                            |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Homemade dumplings with Pachino tomatoes,<br/>buffalo mozzarella and basil oil.....</i> | <i>€10,00</i> |
| <i>Casoncelli San Michele (Fresh pasta with meat stuffing) .....</i>                       | <i>€10,00</i> |
| <i>Risotto with Trevisan salad and scamorza (At least for 2 people).....</i>               | <i>€10,00</i> |
| <i>Fresh tagliatelle with boar meat ragu .....</i>                                         | <i>€12,00</i> |
| <i>Fresh tagliatelle with vegetables bronoise .....</i>                                    | <i>€10,00</i> |
| <i>Tripe stew with tomatoes, carrots, beans and potatoes .....</i>                         | <i>€8,00</i>  |

### **Main courses**

|                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Robespierre beef fillet .....</i>                                            | <i>€15,00</i> |
| <i>Calf with rum .....</i>                                                      | <i>€10,00</i> |
| <i>Snails stew with spinaches .....</i>                                         | <i>€10,00</i> |
| <i>Pork fillet with porcini mushrooms.....</i>                                  | <i>€12,00</i> |
| <i>Beef in anchovy oil with cornmeal mush .....</i>                             | <i>€10,00</i> |
| <i>Grilled tuna skewers with mica .....</i>                                     | <i>€13,00</i> |
| <i>Selected Florentine steak<br/>(Kaiser /Prussiana/ Fassona per item).....</i> | <i>€4,50</i>  |

*Ask the staff for side dishes or desserts*

*Thank you*