

Menù

***Piatti di pesce fresco
secondo la disponibilità della cucina.
Richiedere al personale di sala.***

***Si organizzano pranzi e cene
con menù di carne e pesce
a partire da € 15 a persona***

***Chiedere al personale di sala
per la lista allergeni e
prodotti senza glutine***

**Coperto
€ 2.00**

Antipasti

Cestino di torta fritta	5,00
Prosciutto crudo di Parma con Parmigiano Reggiano	11,00
Prosciutto crudo di Parma con Culatello e Parmigiano Reggiano	13,00
Salumi misti	11,00
Spalla cotta calda di "San Secondo"	11,00
Culatello di Zibello	17,00
Formaggi misti (gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano)	10,00
Torta fritta con formaggi misti	11,00
Torta fritta con salumi misti	13,00
Torta fritta con spalla cotta	13,00

Primi Piatti

Tortelli d'erbetta	11,00
Tortelli di zucca	11,00
Tortelli di patate in salsa di funghi porcini	12,00
Cappelletti in brodo	11,00
Cappelletti in salsa di culatello	11,00
Tagliatelle al ragù di salamino	10,00
Tagliatelle in salsa di culatello	11,00
Pappardelle al sugo di cinghiale	12,00
Risotto "Goloso" (minimo 2 persone) (radicchio, taleggio, noci)	11,00
Risotto "Imperiale" (minimo 2 persone) (asparagi, culatello, porcini)	13,00
Chicche della nonna	10,00
Gnocchetti alla "Boscaiola" (crudo, porcini, pomodorini)	11,00
Gnocchetti verdi "Autunno" (gorgonzola e noci)	11,00
Tagliatelle ai funghi porcini e culatello	12,00
Cappellaccio speck e radicchio	11,00

Secondi Piatti

Fiorentina in letto di verdure (solo su ordinazione)	all'hg. 7,00
Tagliata di angus	19,00
Tagliata di manzo alla Robespierre	17,00
Tagliata di manzo alla griglia rucola e grana	17,00
Filetto di manzo alla griglia	20,00
Filetto di manzo al pepe verde	20,00
Filetto di manzo pere, gorgonzola e noci	20,00
Arrostato di vitello	10,00
Guancialini di maiale in umido	13,00
Punta di vitello ripiena	13,00
Straccetti di manzo all'elisir d'aceto balsamico in cestino di Parmigiano Reggiano	13,00
Anatra al forno	13,00
Trippa alla parmigiana	11,00
Grigliata di carne di maiale	14,00
Costata alla griglia	all'hg. 4,50
Ossobuco di vitello con piselli	14,00

Contorni

Patate arrosto	5,50
Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)	5,50
Insalata mista	5,50

Dolci

Tutti i dessert sono di nostra produzione,
chiedere al personale di sala
la disponibilità del giorno

Bevande

Acqua 75 cl.	2,50
Acqua 1/2 lt	2,00
Birra in bocchetto 33 cl.	4,00
Birra in bocchetto 66 cl.	5,50
Coca in lattina	4,00
Fanta in lattina	4,00
Vino della casa rosso e bianco 1 litro	11,00
Vino della casa rosso e bianco 1/2 litro	6,00
Vino della casa in bottiglia	10,00

Bar

Caffè	2,00
Amari	4,50
Grappa	4,00
Grappa Barrique	4,50
Grappa selezione oro "Francoli"	5,00
Whisky	7,00
Rum "Zacapa"	9,00
Rum	6,00

Vini Rossi

Nabucco "Monte delle Vigne"	26,00
Calanchi "Monte delle Vigne"	18,00
Salici "Monte delle Vigne"	17,00
Lambrusco "Monte delle Vigne"	15,00
Gutturnio fermo "Costabinelli"	14,00
Gutturnio frizzante "Costabinelli"	14,00
Valpolicella Ripasso "Ca botta"	26,00
Ferrugini Bolgheri 2015 "Chiappini"	21,00
Barolo 2014 "Massolino"	36,00
Barbera d'Alba doc 2016 "Massolino"	21,00
Barbera d'Asti 2015 "Medaina"	21,00
Brunello di Montalcino 2012 "Col d'orcina"	36,00
Rosso di Montepulciano "Croce di febo"	19,00
Morellino di Scansano "Terre delle grazie"	19,00
Chianti Ruffino 2010 "Il Ducale"	27,00
Insoglio del Cinghiale Toscana	26,00
Alta Valpolicella superiore 2018 ca' botta	26,00

Vini Rossi

Chianti Gineprone 2015 "Col d'Orcia"	25,00
Nobile di Montepulciano 2014 "Croce di febo"	31,00
Nero d'Avola 2015 "Capovero"	16,00
Rosso di Montalcino 2010 "Col d'Orcia"	29,00
Crearo della Conca d'Oro "Tommasi"	21,00
Teroldego "Foradori"	26,00
Renosu "Tenuta Dettori"	21,00
Brunello di Montalcino "Campo ai sassi"	37,00
Morellino di Scansano "Santa Maria"	20,00
Dolcetto D'Alba "Brovia"	19,00
Amarone cajo' tenute ca' botta 2016	51,00
Barbera d'Alba "Paolina"	19,00
Nebbiolo Langhe 2021	21,00

Vini Bianchi

Le Pioggie "Ca botta"	26,00
Malvasia Calanchi "Monte delle Vigne"	16,00
Greco di Tufo	17,00
Falanghina	17,00
Pinot grigio	18,00
Santa Cristina rose'	14,00
Malvasia dolce "Monte delle Vigne"	13,00
Prosecco doc "Villa sala"	16,00
Prosecco rosè "Villa sala" extra dry millesimato	16,00
Ribolla gialla	16,00

Franciacorta

Rose' Demi' sec "La Montina"	26,00
Saten "La Montina"	31,00
Brut millesimato "La Montina"	29,00
Saten "Ferghettina"	31,00
Ferghettina Brut	26,00
Ouseis alta langa millesimato	26,00
Ferrari Maximum blanc de blancs	29,00
Bellavista	31,00
Deutz brut classic	51,00
Alta langa docg ex bt Parcellaire	41,00
Alta langa docg zero	51,00
Giulio Ferrari	130,00

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel: **ALLEGATO del Regolamento UE n. 1169/2011**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: (grano, farro e grano Khorassan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio (1);
 - b) maltodestrina a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce o prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi o prodotti a base di arachidi.
 6. Soia o prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b) lattiolio
 8. Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Berttholtia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*) noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

PER QUALSIASI CHIARIMENTO CHIEDERE AL PERSONALE