

I secondi

I secónnnd Second Courses Segundos platos

Polpette della nonna con i piselli <i>Pulpètte cà n l'arvaja</i> Grandmother's meatballs with peas <i>Albóndigas de le abuela con guisantes</i>	€ 11,00
Girello di vitello ai funghi Porcini <i>Aròst ad vidèl con fonz</i> Silverside veal with Porcini mushrooms <i>Redondo de ternera con Boletus</i>	€ 14,00
Bolliti con salsa verde, friggione e purè <i>Chèren alàss cà n sèlsa vairda, frizàn e purè</i> Boiled meats with green sauce, friggione and mashed potatoes <i>Carne hervida con salsa verde, friggione y puré de patatas</i>	€ 18,00
Cotoletta di vitello alla bolognese <i>Cutulàtta ed vidèl ala bulgnaisa</i> Veal bolognese cotoletta <i>Chuleta de ternera a la boloñesa</i>	€ 15,00
Arrosto di maiale al forno <i>Aròst ad ninén còt int al fauren</i> Pork roast <i>Asado de cerdo</i>	€ 10,00
Polpettone di vitello con friggione o purè <i>Pulptàn ed vidèl cà n al frizàn o pure</i> Veal meatloaf with friggione or mashed potatoes <i>Pastel de ternera con friggione o puré de patatas</i>	€ 11,00

Tagliata di manzo condita con sale olio e rosmarino € 18,00
Tajè ed man còndit cò sal, olia e rosmarin
Sliced beef seasoned with oil, garlic and rosemary
Tagliata de lonzo de anejo con aceite, ajo y romero

I contorni

I contùren Side dishes Para acompañar

Insalata mista di stagione <i>Armsidanza ed stasàn</i> Seasonal mixed salad <i>Ensalada de temporada</i>	€ 4,50
Patate al forno con rosmarino <i>Patèt còti int al fauren cà n l'usmarèn</i> Baked potatoes with rosemary <i>Patatas al horno con romero</i>	€ 4,00
Purè di patate <i>Purè</i> Mashed potatoes <i>Purè de patatas</i>	€ 4,00
Spinaci tirati in padella con burro e Parmigiano <i>Spinàz tirè in padèla cà n butir e faurma</i> Spinach with butter and Parmesan <i>Espinacas salteadas con mantequilla y Parmesano</i>	€ 4,50
Friggione <i>Frizan</i> Friggione (tomato and onion sauce) <i>Friggione (salsa de tomate y cebolla blanca)</i>	€ 4,50
Verdure grigliate <i>Verdùra còta in gradèla</i> Grilled vegetables <i>Verduras a la plancha</i>	€ 5,00

I dolci della casa

I dülz fât in cà The homemade desserts Postres de la casa

Torta di riso Rice cake <i>Bizcocho de arroz</i>	€ 4,50
Torta di tagliatelline con cuore di mandorle e frutta candita Tagliatelle cake with almond candied fruits filling <i>Tarta de tallarines con corazon de almendras y fruta escarchada</i>	€ 4,50
Panna cotta Panna cotta <i>Panna cotta</i>	€ 5,00
Tenerina con mascarpone Tenerina with mascarpone <i>Tenerina con mascarpone</i>	€ 6,00
Tiramisù Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
Zuppa inglese Custard and sponge cake <i>Postre de bizcocho con licor, crema pastelera y chocolate</i>	€ 5,00

Gli antipasti

I antipasti Starters Entrantes

Crescentine fatte in casa (porzione da 6 pz)
Carstutenni fât in cà da Chichén, el noster cûg!
Half serving of homemade crescentine
Crescentine caseras (media docena) € 5,00

Crescentine fatte in casa (porzione da 12 pz)
Carstutenni fât in cà da Chichén, el noster cûg! (porzione)
Half serving of homemade crescentine
Crescentine caseras (una docena) € 9,00

Tagliere di affettati misti con sottaceti della casa (2 persone)
Tuîr d'afetê missti cun sùtt'asê
Selection of cold cuts with homemade pickles
Tabla de embutidos con encurtidos de la casa € 14,00

Tagliere di formaggi misti e miele del territorio
Tuîr d'formaj di dintûren ed Bulagagna
Selection of local cheeses and honey
Tabla de quesos mixtos y miel local € 12,00

Spuma di mortadella con crostini di pane
Spûmma ed mortadella cun grastin ed pan brustê
Mortadella mousse with crostons
Espuma de mortadella con tostadas € 8,00

Tagliere di mortadella artigianale
Tuîr ed mortadella sfittê, fât da salami
Delicatessen mortadella platter
Tabla de mortadella tradicional € 7,00

Calantine di pollo casalinghe della casa
Calantine di polai e casalinghe e majonaise
Chicken calantine with apple and homemade mayonnaise
Calantine di pollo con majonaise casera € 8,50

Tagliere di Parmigiano
Tuîr d'formaj di dintûren ed Bulagagna
Parmesan cheese platter
Tabla de queso Parmesano € 7,00

Tagliere di prosciutto di Parma DOP
Tuîr ed parsoît ed Parma
Parma PDO ham platter (protected designation of origin)
Tabla de jamón de Parma (Denominación de Origen Protegida) € 9,00

I primi

I primm First courses Primeros platos

Gramigna con salsiccia
Gramagna cun susèzza
Gramigna with sausage
Pasta gramigna con salchicha € 10,00

Gnocchi di patate al pomodoro o ragù bolognese
Gnuch ed patet cunzê con pumôr o ragù
Potato dumplings with tomato or bolognese sauce
Noquis de patata con tomate o ragù a la bolognese € 10,00

Tagliatelle alla bolognese con ragù
Tajadêl ala bulgnaisa cun al ragù
Tagliatelle with bolognese sauce
Tagliatelle con ragù a la bolognese € 10,00

Tagliatelle verdi con condimento di prosciutto
Tajadêl vurdê cun l'artiga e cunzê cun la cànza ed parsoît
Nettle tagliatelle with ham
Tagliatelle verdes con jamón € 10,00

Lasagne verdi alla bolognese
Lasagnêtt vurdê ala bulgnaisa
Green bolognese lasagna
Lasaña verde con salsa bolognese € 12,00

Tortelloni di ricotta e prezzemolo con burro e sugo di pomodoro
Tortellon da ricèggia cunzê cun butîr e sarsma apûr cun al pumôr
Ricotta and parsley filled tortelloni with butter and tomato sauce
Tortelloni rellenos de queso y perejil con manzanilla y salsa de tomate € 11,00

Tortellini alla Buca Manzoni (cotti nel brodo, colati e saltati in padella con burro e parmigiano) con pepe macinato € 13,00

Turtlén a la Buca
Tortellini alla Buca Manzoni
Tortellini alla Buca Manzoni

Tortellini in brodo di carne
Turtlén in brôd
Tortellini in meat broth
Tortellini en caldo de carne € 13,00

Tortellini al ragù
Turtlén cun al ragù
Tortellini with bolognese sauce
Tortellini con salsa bolognese € 13,00

Tortellini alla panna
Turtlén a la pâna
Tortellini with fresh cream
Tortellini con nata € 13,00

Zuppa imperiale
Sèppa imperial
Imperial soup with eggs and Parmesan
Sopa imperial € 10,00

