

## **MENU SAPORI D'AUTUNNO 2017**

COPERTO	€	1,50
<b>ANTIPASTI</b>		
SFORMATO FUNGHI/ZUCCA/PATATE	€	6,50
CROSTINI MISTI (ZUCCA - FUNGHI - MELANZANE - POMODORINI)	€	6,50
AFFETTATI MISTI E CROSTINI (PROSCIUTTO- SALAME- PANCETTA+CROSTINO AI FUNGHI + CROSTINO CON MOUSSE DI MORTADELLA)	€	7,00
<b>PRIMI PIATTI</b>		
LUNETTE AL TARTUFO CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E PECORINO	€	8,00
PAPPARDELLE AL RAGU' DI LEPRE	€	7,50
PANZEROTTI AI FUNGHI PORCINI CON SALSA DI CHAMPIGON	€	7,50
TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON JULIENNE DI PROSCIUTTO CRUDO	€	7,50
<b>SECONDI PIATTI</b>		
POLENTA AI FUNGHI	€	4,00
SOMARINO IN UMIDO CON POLENTA	€	9,00
FRITTO MISTO (POLLO-CONIGLIO-MAIALE-ZUCCHINE-CIPOLLA-MELA)	€	10,50
CASTRATO AI FERRI CON PATATE	€	11,00
PICANHA (CODONE DI MANZO) AI FERRI CON PATATE	€	9,50
½ GALLETTO AI FERRI CON PATATE	€	8,50
FANTASIA DI FORMAGGI CON MARMELLATE	€	9,50
<b>CONTORNI</b>		
ZUCCA E FUNGHI FRITTI	€	3,50
CREMA FRITTA	€	3,50
PATATE AL FORNO	€	2,50
INSALATA MISTA	€	2,50
<b>DOLCI</b>		
TORTA DI RISO	€	4,00
BUDINO DI ZUCCA CON AMARETTI	€	4,00
TIRAMISU' CON GOCCE DI CIOCCOLATA	€	4,00
SORBETTO AL LIMONE	€	4,00
<b>CARTA DEI VINI E BEVANDE</b>		
PIGNOLETTA FRIZZANTE 0,750	€	5,50
PINOT FERMO 0,750	€	5,50
LE RIME 0,375	€	5,00
FUMAIO 0,750	€	8,50
SAUVIGNON 0,750	€	8,50
GLERA (TIPO PROSECCO) 0,750	€	8,50
PINOT GRIGIO	€	8,50
CHARDONNAY FRIZZANTE	€	8,50

LAMBRUSCO AMABILE 0,750	€	5,50
SANGIOVESE BASSI 0,750	€	5,50
COL DI SASSO 0,375	€	5,00
COL DI SASSO 0,750	€	8,50
CABERNET FRANC	€	8,50
GOCCIA DI RABOSO FRIZZANTE	€	8,50
ACQUA PEJO DA 0,750	€	1,50
BIBITE	€	1,80
CAFFE'	€	1,00
CAFFE' CORRETTO	€	1,50
AMARI	€	2,00