

MENU SAPORI D'AUTUNNO 2019

COPERTO	€	1,50
ANTIPASTI		
SFORMATO DI CAVALFIORE E BROCCOLI	€	6,50
CROSTINI MISTI	€	7,00
(FAGIOLI E LARDO -FUNGHI – SALSA TAPENADE – SALSA WURSTEL)		
AFFETTATI MISTI E CROSTINI	€	7,00
(PROSCIUTTO- SALAME- PANCETTA+CROSTINO AI FUNGHI + CROSTINO CON POMODORINI E BASILICO)		
PRIMI PIATTI		
LUNETTE AL TARTUFO CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E PECORINO	€	8,00
PANZEROTTI AI FUNGHI PORCINI CON SALSA DI CHAMPIGNON	€	8,00
BALANZONI DI BOLOGNA CON SALSICCIA E MASCARPONE	€	8,00
PAPPARDELLE AL RAGU' DI LEPRE	€	7,50
TAGLIATELLE AL RAGU'	€	7,00
SECONDI PIATTI		
POLENTA AI FUNGHI O AL RAGU'	€	4,00
POLENTA AL RAGU' E SALSICCIA AI FERRI	€	6,00
SOMARINO IN UMIDO CON POLENTA	€	9,50
FRITTO MISTO	€	11,00
(POLLO-CONIGLIO-MAIALE-ZUCCHINE-CIPOLLA-MELA)		
CASTRATO AI FERRI CON PATATE	€	12,00
PICANHA (CODONE DI MANZO) AI FERRI CON PATATE E CIPOLLA AL FORNO	€	10,00
BACCALA' IN UMICO	€	10,00
SALSICCIA AI FERRI CON PATATE	€	7,50
FANTASIA DI FORMAGGI CON MARMELLATE	€	10,00
CONTORNI		
ZUCCA E FUNGHI FRITTI	€	3,50
CREMA FRITTA	€	3,50
PATATE AL FORNO	€	2,50
INSALATA MISTA	€	2,50
DOLCI		
TORTA DI RISO	€	4,00
TORTA DI ZUCCA E CIOCCOLATO	€	4,00
PANNA COTTA E PERE AL VINO	€	4,00
SORBETTO AL LIMONE - CAFFE'	€	4,00
CARTA DEI VINI		
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 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	€	2,00
CAFFE'	€	1,00
CAFFE' CORRETTO	€	1,50
AMARI	€	2,00