



• MENU ALLA CARTA •

•NON POSSIAMO SERVIRE PERSONE ALLERGICHE•

ANTIPASTI

TAGLIERE RUSTICO DEL TENENTE
CON PICCOLE CRESCENTINE

SFORMATINO CON SALSA AL PARMIGIANO E TARTUFO ESTIVO

CALZAGATTI AL BACON CON LA NOSTRA GIARDINIERA

PRIMI

LASAGNETTA DELLO CHEF GRATINATA AL FORNO

TORTELLONI CON CREMA DI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA

TORTELLINO DELLA CÀ NOVA DEL TENENTE
SU CREMA DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

LE NOSTRE TAGLIATELLE AL RAGÚ

TAGLIATELLE CON TARTUFO ESTIVO

BIS O TRIS DI PRIMI (MINIMO 2 PERSONE)

SECONDI

COTOLETTE DI ZUCCA CON SALSA AL TALEGGIO

PANCIA DI MAIALINO CON PURÈ DI PATATE AROMATIZZATO E SABA

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO CON SALSA ALL'ARANCIA, SENAPE E MIELE
E NOCCIOLE TOSTATE SU LETTO DI INSALATINA

COSTOLINE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON SALSA BBQ E MIELE

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE CON PATATE AL ROSMARINO

OGNI SECONDO È SERVITO CON LE NOSTRE TIGELLE INTEGRALI
ED I SUOI CONTORNI ABBINATI

•SU PRENOTAZIONE È SEMPRE DISPONIBILE L
A PROPOSTA VEGETARIANA •

DOLCI ASSORTITI FATTI IN CASA

PER INFO E PRENOTAZIONI 3482283289



MENÙ DEGUSTAZIONE

• non possiamo servire persone allergiche •

ANTIPASTO

TAGLIERE RUSTICO DEL TENENTE
CON PICCOLE CRESCENTINE

PRIMI

LASAGNETTA DELLO CHEF
TORTELLONI CON CREMA DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA
E BRICIOLE DI PANE TOSTATO AROMATIZZATO ALLE ERBE
STROZZAPRETI CON RAGU DI SALSICCIA

SECONDI

COSTOLINE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON SALSA BBQ E MIELE
ROLLÈ DI TACCHINO FARCITO DI SALSICCIA ED ERBETTE
CON PETALI DI MANDORLE TOSTATE

OGNI SECONDO È SERVITO CON PATATE AL ROSMARINO E
LE NOSTRE TIGELLE INTEGRALI

DOLCI ASSORTITI DI MIRELLA FATTI IN CASA

• SU PRENOTAZIONE È SEMPRE DISPONIBILE
LA PROPOSTA VEGETARIANA •

I NOSTRI VINI: PIGNOLETTO, CABERNET, BARBERA
I LIEQUORI: NOCINO, AMARENA, LAMPONE E MORA
FATTI CON NOSTRA FRUTTA BIOLOGICA

EURO 40 PER PERSONA ADULTA E COMPRENDE:
1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE,
ACQUA, CAFFÈ E I NOSTRI LIQUORI)
PER INFO E PRENOTAZIONI 3482283289