



MENÙ DEGUSTAZIONE

• non possiamo servire persone allergiche •

ANTIPASTO

TAGLIERE RUSTICO DEL TENENTE
CON PICCOLE CRESCENTINE

PRIMI

LASAGNETTA AL RAGÙ BOLOGNESE
TORTELLONI VERDI CON FRIGGIONE E RICOTTA SALATA
GRAMIGNA CON RAGÙ DI SALSICCIA

SECONDI

POLPETTE DI CARNE CON LA NOSTRA PASSATA DI POMODORO
SPALLA DI MAIALINO CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

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

DOLCI ASSORTITI 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



• MENU ALLA CARTA •

•NON POSSIAMO SERVIRE PERSONE ALLERGICHE•

ANTIPASTI

TAGLIERE RUSTICO DEL TENENTE
CON PICCOLE CRESCENTINE

SFORMATINO DI BROCCOLI CON SALSA AL TALEGGIO

LE NOSTRE CRESCENTINE FRITTE ACCOMPAGNATE
DA UN PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO

PRIMI

LASAGNETTA DELLO CHEF GRATINATA AL FORNO

TORTELLONI CON CREMA DI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA

TORTELLINO DELLA CÀ NOVA DEL TENENTE IN BRODO

LE NOSTRE TAGLIATELLE AL RAGÚ

GNOCCHI DI PATATE CON BURRO AL TARTUFO E FUNGHI PORCINI

SECONDI

ZUCCA IN 3 COTTURE CON SALSA VERDE ESTIVA
GORGONZOLA, NOCI E MIELE

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

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