




LE NOSTRE PROPOSTE




ANTIPASTI

Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per due persone) ⁷	25 €
Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per una persona) ⁷	18 €

PRIMI

Tagliatelle o Gnocchi alla bolognese ^{1, 3, 7, 9}	11 €
Tagliatelle o Gnocchi al pesto  ^{1, 3, 7}	12 €
Tagliatelle ai funghi porcini  ^{1, 3, 7}	16 €
Tagliatelle alla crema di asparagi  ^{1, 3, 7}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cinghiale ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di fagiano ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi ragù della corte (anatra, gallina e faraona) ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cervo ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Gnocchi Ghiotti con ripieno di speck e brie al sugo di noci ^{1, 3, 7, 8}	14 €
Pizzoccheri (*) ^{1, 7}	14 €

SECONDI

Arrosto di vitello con polenta (*) ⁹	15 €
Stinco di maiale con polenta (*) ⁹	16 €
Brasato d'asino con polenta (*) ⁹	18 €
Brasato di manzo con polenta (*) ⁹	18 €
Cervo con polenta ⁹	19 €
Gulash con polenta ^{1, 7, 9}	19 €
Spezzatino di vitello con funghi porcini e polenta (*) ^{1, 7, 9}	19 €
Polenta e porcini  ^{1, 7}	16 €
Polenta e Zola  ^{1, 7}	14 €
Polenta Uncia (formaggi, aglio, burro e salvia) ^{1, 7}	16 €
Piatto di porcini 	15 €

Coperto & Pane Fatto In Casa 2,00 €

** Alcuni prodotti, dopo la cottura, potrebbero essere surgelati per una migliore conservazione*

OUR PROPOSAL

APPETIZERS

Cutting board mixed meats and cheeses ⁷ (recommended for two people)	25 €
Cutting board mixed meats and cheeses ⁷ (recommended for one person)	18 €

FIRST COURSE

Tagliatelle or Gnocchi with Bolognese sauce ^{1, 3, 7, 9}	11 €
Tagliatelle or Gnocchi with pesto sauce ✓ ^{1, 3, 7, 9}	12 €
Tagliatelle with porcini mushrooms ^{1, 3, 7} ✓	16 €
Tagliatelle with creamed asparagus ^{1, 3, 7} ✓	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with wild boar sauce ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with pheasant sauce ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi of the court (duck, hen and guinea fowl) ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Tagliatelle or Gnocchi with wild deer sauce ^{1, 3, 7, 9}	15 €
Gnocchi stuffed with speck and brie cheese in walnut sauce ^{1, 3, 7, 8}	14 €
Pizzoccheri (*) ^{1, 7}	14 €

MAIN COURSE

Roast veal with polenta (*) ⁹	15 €
Pork shank with polenta (*) ⁹	16 €
Polenta and braised donkey (*) ⁹	17 €
Polenta and braised beef (*) ⁹	17 €
Polenta and deer ⁹	18 €
Gulash and polenta ^{1, 7, 9}	18 €
Polenta and stew with porcini mushrooms and polenta (*) ^{1, 7, 9}	18 €
Polenta and porcini mushrooms ✓ ^{1, 7}	15 €
Polenta and Zola ✓ ^{1, 7}	13 €
Polenta Uncia (cheese, garlic, butter and sage) ^{1, 7}	15 €
Porcini mushrooms ✓	13 €

Service & Homemade Bread 2,00 €

**This product might be frozen or precooked for a better conservation*

LE NOSTRE INSALATONE
OUR SALADS

INSALATA VERDE ⁷

Insalata verde
Green salad

7 €

TRICOLORE ⁷

Insalata mista, pomodorini, mozzarella
Mixed salad, tomato, mozzarella

12 €

INSALATONA ⁷

Insalata verde, pomodorini, mais, tonno, olive, mozzarella
Green salad, tomato, corn, tuna, olive, mozzarella

15 €