




## LE NOSTRE PROPOSTE




### ANTIPASTI

Tagliere misto affettati e formaggi (consigliato per due persone) <sup>7</sup> **25 €**

### PRIMI

Tagliatelle o Gnocchi alla bolognese <sup>1, 3, 7, 9</sup>	<b>10 €</b>
Tagliatelle o Gnocchi al pesto  <sup>1, 3, 7</sup>	<b>10 €</b>
Tagliatelle ai funghi porcini  <sup>1, 3, 7</sup>	<b>15 €</b>
Tagliatelle alla crema di asparagi  <sup>1, 3, 7</sup>	<b>13 €</b>
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cinghiale <sup>1, 3, 7, 9</sup>	<b>14 €</b>
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di fagiano <sup>1, 3, 7, 9</sup>	<b>14 €</b>
Tagliatelle o Gnocchi ragù della corte (anatra, gallina e faraona) <sup>1, 3, 7, 9</sup>	<b>13 €</b>
Tagliatelle o Gnocchi al ragù di cervo <sup>1, 3, 7, 9</sup>	<b>14 €</b>
Gnocchi Ghiotti con ripieno di speck e brie al sugo di noci <sup>1, 3, 7, 8</sup>	<b>13 €</b>
Pizzoccheri (*) <sup>1, 7</sup>	<b>13 €</b>

### SECONDI

Arrosto di vitello con polenta (*) <sup>9</sup>	<b>15 €</b>
Stinco di maiale con polenta (*) <sup>9</sup>	<b>16 €</b>
Brasato d'asino con polenta (*) <sup>9</sup>	<b>17 €</b>
Brasato di manzo con polenta (*) <sup>9</sup>	<b>17 €</b>
Cervo con polenta <sup>9</sup>	<b>18 €</b>
Gulash con polenta <sup>1, 7, 9</sup>	<b>18 €</b>
Spezzatino di vitello con funghi porcini e polenta (*) <sup>1, 7, 9</sup>	<b>18 €</b>
Polenta e porcini  <sup>1, 7</sup>	<b>15 €</b>
Polenta e Zola  <sup>1, 7</sup>	<b>13 €</b>
Polenta Uncia (formaggi, aglio, burro e salvia) <sup>1, 7</sup>	<b>15 €</b>
Piatto di porcini 	<b>13 €</b>

**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 <sup>7</sup> **25 €**  
(recommended for two people)

## FIRST COURSE

Tagliatelle or Gnocchi with Bolognese sauce <sup>1, 3, 7, 9</sup> **10 €**  
Tagliatelle or Gnocchi with pesto sauce  <sup>1, 3, 7, 9</sup> **10 €**  
Tagliatelle with porcini mushrooms <sup>1, 3, 7</sup>  **15 €**  
Tagliatelle with creamed asparagus <sup>1, 3, 7</sup>  **13 €**  
Tagliatelle or Gnocchi with wild boar sauce <sup>1, 3, 7, 9</sup> **14 €**  
Tagliatelle or Gnocchi with pheasant sauce <sup>1, 3, 7, 9</sup> **14 €**  
Tagliatelle or Gnocchi of the court (duck, hen and guinea fowl) <sup>1, 3, 7, 9</sup> **13 €**  
Tagliatelle or Gnocchi with wild deer sauce <sup>1, 3, 7, 9</sup> **14 €**  
Gnocchi stuffed with speck and brie cheese in walnut sauce <sup>1, 3, 7, 8</sup> **13 €**  
Pizzoccheri (\*) <sup>1, 7</sup> **13 €**

## MAIN COURSE

Roast veal with polenta (\*) <sup>9</sup> **15 €**  
Pork shank with polenta (\*) <sup>9</sup> **16 €**  
Polenta and braised donkey (\*) <sup>9</sup> **17 €**  
Polenta and braised beef (\*) <sup>9</sup> **17 €**  
Polenta and deer <sup>9</sup> **18 €**  
Gulash and polenta <sup>1, 7, 9</sup> **18 €**  
Polenta and stew with porcini mushrooms and polenta (\*) <sup>1, 7, 9</sup> **18 €**  
Polenta and porcini mushrooms  <sup>1, 7</sup> **15 €**  
Polenta and Zola  <sup>1, 7</sup> **13 €**  
Polenta Uncia (cheese, garlic, butter and sage) <sup>1, 7</sup> **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*** <sup>7</sup>

Insalata verde  
Green salad

**7 €**

***TRICOLORE*** <sup>7</sup>

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

**12 €**

***INSALATONA*** <sup>7</sup>

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

**15 €**

***POMODORI + CIPOLLE*** <sup>7</sup>

Pomodori e cipolle  
Tomatoes and onions

**10 €**