

Tanto per cominciare...

Ricottina della Piana di Castelluccio, Prosciutto d'Ossvaldo e Giardiniera emiliana € 6,00

Salmone selvaggio con ricottina al miele di acacia € 6,00

Sformato di Cavolfiore con coulis di pomodoro € 6,00

Primi Piatti

Maccheroni al ragù alla genovese €7,00

Maltagliati fatti in casa ai funghi porcini €8,00

Risotto Radicchio e Taleggio € 7,00

Risotto con crema di pomodoro e pesto ligure € 7,00

Strangozzi con ragù d'agnello e pecorino € 7,00

Spaghetti con bottarga di muggine e pomodori confit € 7,00

Rigatoni con sugo di Trippa € 7,00

Tortellini fatti a Bologna in brodo ristretto o panna e prosciutto € 8,00

Tagliatelle con classico ragù alla bolognese € 7,00

Secondi Piatti

Costata di Maiale locale con la sua cotenna al vin cotto di lampone € 10,00

Coda alla vaccinara € 10,00

Tagliata di Charolais all'aceto balsamico € 12,00

Polpette di nonna Emma in bianco € 8,00

Trippa di vitello o di maiale € 9,00

Contorni

Spinacini Baby appena scottati con olio e peperoncino € 4,00

Radicchio di Treviso alla piastra € 4,00

Patate al forno € 4,00

Selezione di Formaggi

Tavolozza Pecorini Locali con confetture e mieli € 10,00

Tavolozza Pecorini Beltrami con confetture e mieli € 12,00

Tavolozza di Castelmagno Di Montagna e D'Alpeggio con confetture e mieli € 12,00

Tavolozza di Parmigiano Reggiano 48, 60, 90 mesi, sel. "Vacche Rosse" e sel. "Oro" € 12,00

Tavolozza mista con confettura e mieli € 15,00

Dolci

Bavarese alla ricotta e cioccolato con salsa gianduia € 5,00

Semifreddo di ricotta e caffè con salsa di caramello e caffè € 5,00

Tortina di ricotta e farro su crema inglese alla vaniglia € 5,00

Crème brûlée al Cioccolato profumata al Rum € 5,00

Crème brûlée profumata alla vaniglia € 5,00

Tortino al cioccolato con cuore fondente € 5,00