

Spalla cotta con giardiniera	€ 8
Insalata di pollo con uvetta, pinoli e arancia candita	€ 10
Parmigiana di melanzane	€ 12
Selezione di salumi	€ 12
Seppia tiepida al vapore con sedano, pomodorini, olive e basilico	€ 16
Insalata di finocchi, arance, aneto e stracciatella	€ 8
Tagliatelle ai funghi di stagione	€ 14
Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano	€ 12
Maltagliati con fagioli (servita tiepida)	€ 10
Gnocchi alle ortiche in salsa di insalate novelle e pomodorini	€ 12
Spaghetti alle vongole e pistacchi	€ 16
Costolette d'agnello al forno con patate agli aromi	€ 14
Moscardini in umido con piselli e polenta bianca	€ 16
Straccetti di manzo agli aromi con rosti di patate e cipolle	€ 12
Tartare di Chianina battuta al coltello con scaglie di grana	€ 16
Luccio in salsa Mantovana con polenta abbrustolita	€ 14
Polpo rosolato in padella su crema di ceci	€ 16
Millefoglie alle fragole	€ 6
Ciliegie calde con gelato e dilatte	€ 6
Semifreddo alle nocciole, amaretti e salsa al caramello	€ 6
Sorbetto alle fragole e bucce d'arancia	€ 4
Sbrisolona	€ 4

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene "Jeio"	Bisol	Veneto	€ 15
Franciacorta P.R.	Monte Rossa	Lombardia	€ 30

Vini Bianchi

Sauvignon "Col Fiori"	Tenuta Maddalena	Lombardia	2015	€ 18
Chardonnay	Az Agr. Ricchi	Lombardia	2016	€ 12
Lugana	Az. Agr. Ottella	Veneto	2016	€ 15
Friuli Bianco "Monopolio Sanfilippo"	Fondo Indigeno	Friuli	2015	€ 14
Verdicchio "Castelli Di Jesi"	Santa Barbara	Marche	2016	€ 15
Grechetto "Grecante"	Arnaldo Caprai	Umbria	2016	€ 18
Falanghina "Oro"	De Conciliis	Campania	2016	€ 15

Vini Rosati

Rosamara	Costaripa	Lombardia	2016	€ 18
----------	-----------	-----------	------	------

Vini Rossi

Lambrusco Mantovano				€ 12
Cabernet	Az Agr. Ricchi	Lombardia	2016	€ 14
Valpolicella Ripasso	Torre D'Orti	Veneto	2015	€ 18
Chianti Classico "Vallenuova"	Tolaini	Toscana	2015	€ 18
Montefalco Rosso	Arnaldo Caprai	Umbria	2014	€ 20
Montepulciano d'Abruzzo	Villamedoro	Abruzzo	2014	€ 15

A disposizione una carta dei vini più ampia

Coperto

€ 2

