

MENU' A' LA CARTE'

Antipasti:

- Magatello di vitello alle erbe, sale affumicato e raspa lodigiana € 11,00
- Tagliere di salumi lombardi con sott'olii . . € 12,00
- Tagliere di formaggi bresciani con miele di castagno e cipolle rosse essicate al mosto cotto d'uva e mostarda mantovana € 12,00
- Insalata di asparagi con tartufo Valtenesi e Parmigiano € 12,00
- Trancetto di salmone marinato con rafano e cipollina € 12,00
- Zuppetta di gamberi olive zucchine e Bruschetta € 13,00

Primi:

- Ravioli di zucca con burro e parmigiano . . € 12,00
- Maccheroncini casarecci con ragù di faraona e pistacchi € 12,00
- Mezzi bigoli all'uovo con salsiccia mantovana e radicchio rosso € 12,00
- Tagliolini freschi integrali con lavarello, timo e limone € 12,00
- Gnocchetti di patate con storione fresco, pomodorini e rosmarino € 14,00
- Risotto con asparagi e petto di quaglia . . . € 14,00
- Menù Bambino
- Pasta o Gnocchi al ragù o pomodoro € 6,00
- Cotoletta o scaloppina di pollo con patatine fritte € 6,00

Secondi:

- Bianco di branzino con vongole, buccia di limone e prezzemolo € 14,00
- Quaglie al forno con polenta € 16,00
- Guancialino di vitello brasato € 16,00
- Grigliata di carne mista alla brace con verdure (costine, salamella, tagliata di manzo, lombo di maiale) € 16,00
- Costata di manzo alla brace € 18,00
- Filetto di manzo scottona alla brace 200gr € 18,00
- Filetto di manzo (200 gr.) al burro con erbe aromatiche € 18,00

Contorni:

- Insalata € 4,00
- Patate al forno o fritte € 4,00
- Verdure grigliate € 4,00
- Verdure di stagione € 4,00

Dessert:

- Torta delle rose € 6,00
- Meringhe con fragole e salsa al cioccolato fondente € 6,00
- Tiramisù della casa € 6,00
- Crema Brulè alla liquirizia € 6,00