

TARTUFO BIANCO
€ 3,50 AL GR.



Antipasti

<i>Lumache alla bourguignonne</i>	€ 10.00
<i>Sformatino al cardo gobbo con fonduta di taleggio</i>	€ 9.50
<i>Crostino di pane caldo con patè di fegato d'anatra al tartufo nero</i>	€ 10.00
<i>Prosciutto crudo di Langhirano Bedogni Gran Riserva e parmigiano 30 mesi</i>	€ 11.00
<i>Carpaccio di petto d'oca affumicato su misticanza di verdure</i>	€ 10.00
<i>Insalata di prataioli crema con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi</i>	€ 8.00

Primi Piatti

<i>Taglioline alle finferle toscane</i>	€ 14.00
<i>Crespelle di caccia</i>	€ 12.50
<i>Passatelli al radicchio trevigiano (piccantini)</i>	€ 11.00
<i>Gnocchetti di zucca al ragù di coniglio profumato al rosmarino</i>	€ 12.00
<i>Minestra al sacco con tartufo nero</i>	€ 16.00
<i>Tortelloni di carciofo al burro di malga porro croccante e aceto balsamico</i>	€ 12.00
<i>Risotto al barbera e cardo di Nizza</i>	€ 12.00
<i>Maccheroncini verdi di pasta fresca al ragù di fagianella</i>	€ 13.00

*I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatelle al ragù bolognese € 11,00
in brodo di cappone € 15,00*

Tortellini



Secondi Piatti

<i>Scaloppa ai cuori di carciofo glassata al parmigiano</i>		€ 13.50
<i>Stinco di bue lessato e salsine</i>		€ 15.00
<i>Lingua di vitello all'aceto balsamico</i>		€ 13.50
<i>Suprema di fagianella ai funghi galletti</i>		€ 16.00
<i>Fiorentina di scottona alla brace</i>	hg	€ 6.00
<i>Costata di scottona alla brace</i>	hg	€ 5.50
<i>Costola alla Petroniana con tartufo nero</i>		€ 24.00

Contorni

<i>Querciotti alla piastra</i>	€ 8.00
<i>Radicchio trevigiano alla griglia</i>	€ 6.50
<i>Misti fritti con crema</i>	€ 6.50
<i>Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevigiano, scaglie di grana e aceto balsamico</i>	€ 6.50
<i>Patate di Avezzano al forno</i>	€ 5.00

*Pane fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00, minerale € 2,50,
caffè miscela "Passion Selezione Esse" € 2,00*

I NOSTRI DESSERT

<i>Crème caramel</i>	€ 6.50
<i>Millefoglie con crema di mascarpone e fragole</i>	€ 6.50
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.50
<i>Dolce salame al cioccolato accompagnato da Visciole</i>	€ 6.50
<i>Panna cotta al caramello, al cioccolato o con frutti di bosco</i>	€ 6.50
<i>Tortino di mele caldo con crema inglese tiepida</i>	€ 6.50
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla crema</i>	€ 7.50
<i>Gelato alla crema o affogato</i>	€ 6.50
<i>Gelato alla crema con frutti di bosco caldi</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo alle noci con nocino e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Cannolo croccante di mandorle ripieno di crema al mascarpone</i>	€ 7.00
<i>Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato</i>	€ 6.50
<i>Sorbetto del giorno</i>	€ 5.00
<i>Ananas</i>	€ 6.00

I Vini da Dessert

<i>Calice di Passito.....</i>	€ 5,00
<i>Calice di Sauternes.....</i>	€ 7,00

<i>Moscato d'Asti Viberti</i>	€ 17.00
<i>Acino d'oro (Moscato) La Montecchia da 375 ml</i>	€ 35.00
<i>Donna Daria "Fiori d'arancio" La Montecchia da 375</i>	€ 40.00
<i>Vin Santo Antinori da 500 ml</i>	€ 35.00
<i>Albana Passito Az. La Casetta da 500</i>	€ 24.00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito Croce Romanelli da 375</i>	€ 40.00
<i>Recioto Classico Brunelli da 500</i>	€ 45.00
<i>Plaisir Passito di moscato Az. Zaccagnini da 500</i>	€ 25.00
<i>Sauternes Haut-Placey '19 da 375ml</i>	€ 35.00