

ANTIPASTI

- *Antipasto dell'Oste*
(Piccola Parmigiana di Melanzana, Bauletto di Verdurine su crema alla Maggiorana, Lonzino con morbido di Robiola) € 11,00
- *Polentina con chiodini e Fontina, rolo di Speck e Colonnata* € 10,00
- *Insalatina di Polipo su crema di Patate e Zucchine* € 13,00
- *Strudel con Scamorza, Carciofi e Crudo su vellutata di Formaggi* € 9,00
- *Culatello di Zibello con Insalatina, Grana e Balsamico* € 13,00
- *Misticanza di verdure con Mele, Noci e scaglie di Grana* € 8,00
- *Sformatino di Zucca su fonduta di Gorgonzola e Balsamico* € 9,00
- *Crostone ai Porcini con Petto d'Oca Affumicato* € 9,00
- *Carne salada olio e limone con scaglie di Grana* € 12,00
- *Antipasti di Salumi tipici* € 9,00

GNOCCO e TIGELLE

(escluso a pranzo e il sabato sera)

- *Gnocco e Tigelle con Affettato misto, Squacquerone, Pesto* € 14,50

SUPPLEMENTI:

- *Affettato misto* € 9,00
- *Prosciutto di Parma* € 9,50
- *Formaggi misti (Pecorino, Taleggio, Gorgonzola)* € 7,50
- *Pinzimonio misto* € 5,00

PRIMI PIATTI

- *Chitarrina al Limone con Sarde, Uvetta e Pane croccante* € 11,00
- *Risotto con Tropea al Chianti e Castelmagno* € 11,00
- *Risotto Zucca e Salsiccia con riduzione di Lambrusco* € 11,00
- *Lasagnette di Zucca e Ragu' al forno* € 10,00
- *Gnocchetti di Patate con Pere, Gorgonzola / o con soffritto e ricotta stagionata* € 10,00
- *Tortelli verdi Robiola e Cipollina con Mascarpone e Noci* € 11,00
- *Tagliolini dell'oste con Culatello di Zibello e Verdurine* € 10,00
- *Tortelli di Ricotta e Spinaci burro e Salvia/vecchia Modena* € 11,00
- *Crespelle alle Verdurine gratinate in forno* € 9,50
- *Maccheroni al Pettine con Ragù di Coniglio* € 12,00
- *Maccheroncini al torchio con Stracotto di Manzo* € 12,00
- *Tagliatelle con Porcini, Guanciale e Rucola/ o con Ragù* € 12,00
- *Tortelli di Zucca burro e Salvia / o con soffritto* € 12,00
- *Cappelletti in Brodo di Cappone* € 12,50

SECONDI PIATTI

- *Spiedini di Calamari e Gamberi con Misticanza agli Agrumi** € 17,00
- *Filetto di Tonno alla piastra ai sapori Mediterranei** € 17,00

- *Battuta di Fassona Piemontese con le sue Salsine* € 17,00
- *Foglie di Maialino con Sformatino di Patate e Guanciale croccante* € 16,50
- *Brasato di Guancialino al Barolo con polenta grigliata* € 17,50
- *Fiorentina con osso alla griglia* – *all'etto* € 4,90
- *Tagliata di Manzo, Insalatina, Grana e vinaigrette* € 17,50
- *Tagliata di Melanzana, Scamorza affumicata, Rucola e Pomodorini* € 13,00
- *Straccetti di Filetto con Rucola all'aceto Balsamico* € 18,00
- *Filetto di Manzo alla griglia* € 19,00
- *Galletto Amburghese al forno con Patata al cartoccio* € 14,00
- *Entrecote d'Irlanda alla griglia (circa 300 gr.)* € 17,50
- *Stinchetto di maiale al forno con purè di patate e zucchine* € 14,00

CONTORNI

- *Patate al forno* € 4,50
- *Verdure alla griglia* € 5,00
- *Insalata mista* € 4,50
- *Pinzimonio* € 5,00

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO SI FA USO DI PRODOTTO SURGELATO.

DESSERT

- *Torta di Riso rivisitata al cucchiaino e granella di Frutta secca* € 6,00
- *Sfogliatina calda ai Lamponi o alle Mele* € 6,00
- *Pera cotta al Bracchetto, il suo sugo e gelato alla Crema* € 6,00
- *Dolce dell'Oste alla Nocciola con Crema al Pistacchio di Bronte* € 6,00
- *Millefoglie scomposta con crema Zabaglione e colata di Amarene* € 6,00
- *Flan al Cioccolato con cuore morbido al profumo d'Arancia* € 6,00
- *La nostra Zuppa Inglese* € 6,00
- *Torta tipo Barozzi tradizionale su Mascarpone* € 6,00
- *Delizia al Caffè con Chantilly al Mascarpone e Cioccolato* € 6,00
- *Gelato al Fiordilatte (affogato o con frutta)* € 6,00
- *Frutta* € 4,50
- *Gelato* € 4,00
- *Sorbetto al Limone* € 3,50
- *Sorbetto al Caffè* € 3,50

PASSITI E VINI DA DESSERT

- *Ben Ryè DOC - Donnafugata cl. 37,5 (Sicilia)* € 39,00
- *Al calice* € 8,00
- *Passito di Pantelleria DOC – Pellegrino cl. 50 (Sicilia)* € 19,00
- *Al calice* € 5,00
- *Zibibbo vino liquoroso IGT – Pellegrino cl. 75 (Sicilia)* € 14,00
- *Al calice* € 4,00
- *Coperto e Servizio* € 3,00