

## **ANTIPASTI**

Gratinato di crostacei e frutti di mare, scampi, gamberi e capesante € 12,00

Polpo in insalata con patate e olive taggiasche € 10,00

Tortino di melanzane al cuore di mozzarella e pomodorino confit su crema di parmigiano € 6,00

## **PRIMI PIATTI**

Riso rosso selvaggio con gamberi ,verdurine croccanti e curcuma € 9,00

Lasagnette con porcini e Taleggio € 7,00

Crespelle prosciutto, fontina e crema di parmigiano con tartufo € 7,00

Cappelletti della tradizione con il brodo di cappone “congelati” € 7,00 compreso il brodo

Tortelli verdi / Tortelli di patate “congelati” € 6,00

## **SECONDI PIATTI**

Guanciale brasato al lambrusco € 8,00

Stinco di agnello al forno al vino bianco € 9,00

Polipo alla griglia su crema di patate e paprica € 14,00

Insalata di baccalà, misticanza , fagiolini e patate € 10,00

.....

## **CONTORNI**

Patate sauté € 4,00

Indivia brasata al vino bianco pinoli e uvetta sultanina € 4,00

Cipolline in agrodolce al balsamico € 4,00

Fagiolini al burro e pomodoro € 4,00

## **DOLCI**

Zuppa inglese € 4,00

Panna cotta alle amarene € 4,00

Torta di mele con crema inglese € 4,00

## **MENÙ PESCE**

Polpo in insalata con patate e olive taggiasche

Riso rosso selvaggio con gamberi, verdure croccanti e curcuma

Insalata di baccalà, misticanza, fagiolini e patate

Indivia brasata al vino bianco pinoli e uvetta sultanina

Dolce a scelta € 30,00 a persona

## **MENÙ CARNE**

Tortino di melanzane al cuore di mozzarella e pomodorino confit su crema di Parmigiano

Lasagnette con Porcini e Taleggio

Guanciales brasato al lambrusco

Patate sauté

Dolce a scelta € 25,00 a persona

## **MENÙ VERDURA**

Tortino di melanzane al cuore di mozzarella e pomodorino confit su crema di Parmigiano

Lasagnette con porcini e Taleggio

Asparagi con fontina e uova

Dolce a scelta € 20,00 a persona

Oltre i € 50,00 di spesa una bottiglia di prosecco omaggio

Minima consegna € 30,00

**VASTA SCELTA DI VINI DELLA NOSTRA ENOTECA**