

- **ANTIPASTO: AFFETTATI MISTI CON VERDURE ALLA GRIGLIA**
- **BIS* DI PRIMI: RISOTTO AI FUNGHI PORCINI – CRESPELLE AL PROSCIUTTO**

In alternativa:

Gnocchi fatti in casa (ragù, pomodoro o quattro formaggi)

Risotto asparagi

Tagliatelle al ragù fatte in casa

Lasagne fatte in casa

Crespelle agli asparagi fatte in casa

Crespelle ai funghi fatte in casa + € 1,00

Pizzoccheri + € 1,00

Tagliatelle ai funghi porcini + € 1,00

- **BIS* DI CARNI: ARROSTO DI VITELLO – BRASATO DI MANZO CON CONTORNI**

In alternativa:

Arrosto di coniglio disossato e arrotolato

Porchetta

Roast-beef

Pollo arrosto

Pollo alla griglia

Agnello arrosto

- **TORTA PASTICCERIA (CREME)**
- **VINO SFUSO ¼ A TESTA**
- **ACQUA**
- **CAFFE' CON CORREZIONE (GRAPPA)**
- **SPUMANTE (1 BOTTIGLIA OGNI 10 PERSONE)**

TOTALE MENU' TUTTO COMPRESO € 35.00

.....

* Come bis si intende piatto unico con 2 tipi di portate

SECONDI PIATTI UNICI (NON E' POSSIBILE FARE UN BIS):

Stinco di maiale arrosto

Ossobuco

PIATTI SPECIALI (PREZZI A RICHIESTA):

Selvaggina in salmì (cervo, lepre, cinghiale)

Risotto con le quaglie

Lumache

Polenta uncia o taragna

Grigliate di carne

Togliendo l'antipasto: - € 6.00

Togliendo il primo: - € 7.00

Togliendo il secondo: - € 10.00

Togliendo la torta: - € 3.00

Aggiunta per servizio torta (solo se la torta è portata dal cliente) + € 1,00

Sorbetto: + € 2.50

Macedonia: + € 3.50

Torta alla frutta: + € 1.00