

PIATTI D'ASPORTO – TAKE AWAY

Antipasti - Starters

| | |
|---|-----|
| POLENTA, SALAME E CREMA DI TALEGGIO | € 8 |
| <i>polenta, salami and taleggio cheese</i> | |
| TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI | € 8 |
| <i>Ham and cheese selection</i> | |
| VITELLO TONNATO CON CIPOLLE ROSSE, CAPPERI E PANE CARASAU | € 8 |
| <i>Veal with tuna sauce and red onions, caper fruit and Carasau bread</i> | |
| SPIEDINO DI SALMONE CON PRUGNE E PANNA ACIDA | € 9 |
| <i>Salmon and plums skewer with cream fresh</i> | |
| GAZPACHO CON MOZZARELLA E CROSTONE DI PANE | € 8 |
| <i>Gazpacho with local mozzarella and bread crouton</i> | |

Primi piatti – Pasta courses

| | |
|--|-----|
| FUSILLONI AI DUE POMODORI CON POLVERE DI OLIVE | € 8 |
| <i>Fusilloni with two tomatoes sauce and olive powder</i> | |
| CASONCELLI DELLA VALLE IMAGNA | € 8 |
| <i>ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon</i> | |
| FOIADE VERDI FATTE IN CASA CON SPECK E NOCI | € 8 |
| <i>Homemade green pasta with smoked ham and walnuts</i> | |
| SPAGHETTI CON VONGOLE E PANE AL LIME | € 8 |
| <i>Spaghetti with clams and toasted lime bread</i> | |
| GNOCCHETTI DI PATATE CON FUNGHI PRATAIOLI | € 8 |
| <i>Potato dumplings with field mushrooms</i> | |

Secondi piatti – Main courses

| | |
|---|------|
| BOCCONCINI DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI CON POLENTA | €12 |
| <i>veal bites with cep mushrooms and polenta</i> | |
| FESA DI VITELLO ALLE MANDORLE CON PATATE | €12 |
| <i>roast veal with almonds and baked potatoes</i> | |
| DIAFRAMMA ALLA PIASTRA CON TORTINO DI ZUCCHINE E CREMA DI CETRIOLO | €12 |
| <i>Grilled beef diaphragm with zucchini flan, yogurt and cucumber cream</i> | |
| FILETTO DI TROTA ALLE ERBE CON SALSA DI SPINACI E CAROTE AL BURRO | €12 |
| <i>Baked trout filet in herbs with spinach sauce and butter carrots</i> | |
| SPEZZATINO DI CINGHIALE AL VINO ROSSO CON POLENTA | €12 |
| <i>Wild boar stew in red wine with polenta</i> | |
| TAGLIERE DI FORMAGGI E MARMELLATE | € 8 |
| <i>local cheeses with jams</i> | |
| POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI | € 12 |
| <i>polenta mixed with Branzi cheese with cep mushroom</i> | |

Contorni – Side dishes

| | |
|--|-----|
| POLENTA | € 3 |
| POLENTA TARAGNA - polenta mixed with branzi cheese | € 5 |
| PATATE AL FORNO - baked potatoes | € 3 |

Dessert

| | |
|---|-----|
| TIRAMISU' | € 4 |
| TORTA QUARENGHI - "Quarenghi cake" with corn flour, figs, pears and chocolate | € 4 |
| NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E PESCE CON CIALDA ALL'AMARETTO | € 4 |
| <i>Peach and white chocolate mousse with amaretto waffle</i> | |
| CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO – Wild berries Cheesecake | € 4 |

Per prenotazioni:



035868000



[whatsapp +39 3298827093](https://www.whatsapp.com/chat?phone=393298827093)