

# PIATTI D'ASPORTO – TAKE AWAY

## Antipasti - Starters

POLENTA, SALAME E CREMA DI TALEGGIO <i>polenta, salami and taleggio cheese</i>	€ 8
TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI <i>Ham and cheese selection</i>	€ 8
SEPPIA AL NERO CON PATATA FONDENTE <i>Cuttlefish in its ink with fondant potato</i>	€ 9
NOSECC CON PURÈ DI SEDANO RAPA E PASSATA DI POMODORO <i>Savoy cabbage rolls stuffed with meat with celeriac purée and tomato</i>	€ 8
CAVOLFIORE IN TRE CONSISTENZE <i>Cauliflower in three textures</i>	€ 8

## Primi piatti – Pasta courses

ROTOLO DI GRANO SARACENO CON BRANZI E SPINACI <i>Buckwheat roll filled with Branzì cheese and spinach</i>	€ 8
CASONCELLI DELLA VALLE IMAGNA <i>ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon</i>	€ 8
PASTA E FAGIOLI, PANCETTA E PECORINO SARDO <i>Pasta with beans, pancetta and Sardinian pecorino cheese</i>	€ 8
GNOCO DI BARBABIETOLA AL FORMAGGIO FORAT DI "LOCATELLI OSCAR" E NOCCIOLE TOSTATE <i>Beetroot gnocchi with "Forat" cheese by Oscar Locatelli and toasted hazelnuts</i>	€ 8
PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON GAMBERI E PORCINI <i>Homemade pappardelle with prawns and porcini mushrooms</i>	€ 10
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	€ 8

## Secondi piatti – Main courses

BOCCONCINI DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI CON POLENTA <i>veal bites with cep mushrooms and polenta</i>	€ 12
FESA DI VITELLO ALLE MANDORLE CON PATATE <i>roast veal with almonds and baked potatoes</i>	€ 12
FILETTO DI MAIALE AL VINO ROSSO CON PURÈ DI TOPINAMBUR <i>Pork tenderloin in red wine sauce with Jerusalem artichoke purée</i>	€ 12
CAPRIOLO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA <i>Stew venison with polenta taragna</i>	€ 14
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON BROCCOLI E LA LORO CREMA <i>Oven-baked sea bass with broccoli and broccoli cream</i>	€ 10
TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI CON MARMELLATE <i>Local cheese board with various types of jam</i>	€ 12
POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI <i>polenta mixed with Branzì cheese with cep mushroom</i>	€ 12

## Contorni – Side dishes

POLENTA	€ 3
POLENTA TARAGNA - <i>polenta mixed with branzì cheese</i>	€ 5
PATATE AL FORNO - <i>baked potatoes</i>	€ 3

## Dessert

TIRAMISU'	€ 5
TORTA QUARENGHI - <i>"Quarenghi cake" with corn flour, figs, pears and chocolate</i>	€ 5
TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA AL MANDARINO - <i>Chocolate fondant with tangerine sauce</i>	€ 5
TORTA SOFFICE ALLE CAROTE CON GELATO ALLA VANIGLIA - <i>Soft carrot cake with vanilla ice cream</i>	€ 5
SORBETTO AL POMPELMO ROSA - <i>Pink grapefruit sorbet</i>	€ 5



Per prenotazioni: 035868000



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