PIATTI D'ASPORTO – TAKE AWAY & DELIVERY

Antipasti - Starters

Tagliere di affettati, formaggi locali, giardiniera, polenta e porcini (6, 7, 9, s) € 8,00
Italian starter – a selection of cured meats, local cheese, cep mushrooms and pickled vegetables

Salame nostrano con polenta di mais integrale rosso di Az. Salera e taleggio Casera Monaci (7) € 8,00
Local salami with wholemeal red corn polenta from Salera and Taleggio cheese from Casera Monaci

Nosècc con purè di patate (1, 7, 8, 9, 12) € 8,00
Savory cabbage rolls stuffed with mashed potatoes

Baccalà mantecato con polenta (4, 7, s) € 10,00
Chicken marinated with vegetables and vinegar

Zucca in tre consistenze azienda agricola "Il giardino della frutta" (10) € 8,00
Pumpkin in three textures from "Il giardino della frutta"

Tagliere di formaggi locali con marmellate (7) € 8,00
Local cheese board with various types of jam

Primi piatti – Pasta courses

Casoncelli della Valle conditi con pancetta, burro e salvia (1, 3, 7, 8) € 9,00
Traditional ravioli stuffed served with butter, sage and bacon sauce

Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva (1, 3, 7, 8, 12) € 9,00
Chestnut flour homemade pasta with sausage and grape

Spaghettoni Mancini con gamberi e porcini (1, 3, 4, 9, 12, s) € 10,00
Mancini spaghettoni with prawns and cep mushrooms

Gnocchi di barbabietola con Latteria stagionato Az. Agr. Nonno Ti e prugne spadellate (1, 3, 7) € 9,00
Spinach gnocchi with fresh goat's cheese and sautéed cherries

Lasagne alla bolognese € 9,00
Lasagne with meat ragù

Secondi piatti – Main courses

Polpette di coniglio con polenta taragna e tartufo nero (1, 3, 7, 9, 12) € 15,00
Rabbit meatballs with polenta taragna and black truffle

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (7, 8) € 12,00
Roast veal with almonds and roasted potatoes

Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (6, 7, 9, s) € 12,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta

Cinghiale in salmì con polenta taragna (9, 12) € 15,00
Wild boar stew with polenta mixed Branzi cheese

Guancia di maiale alla birra Birrificio Lemine con soffice al cavolo viola (7, 8) € 15,00
Pork cheek braised in Lemine brewery beer with soft purple cabbage

Branzino al forno con caponata di verdure (4) € 18,00
Oven baked sea bass with vegetable caponata

Polenta Taragna con funghi porcini (6, 7, 9, s) € 12,00
Polenta mixed with Branzi cheese and served with cep mushrooms

Griffi RISTORANTE

Contorni – Side dishes

Polenta tradizionale € 3,00
Traditional polenta

Polenta taragna € 5,00
Polenta mixed with branzi cheese, butter and sage

Patate al forno € 3,00
Baked potatoes

Soffice al cavolo viola € 3,00
Purple cabbage soft flan

Caponata di verdure € 3,00
Vegetable caponata

Porzione di funghi porcini trifolati € 5,00
Parsley cep mushrooms

Dessert

Torta Quarenghi" con farina di mais, fichi, pere cioccolato e gelato al fieno (1,3,6,7,8) € 5,00
"Torta Quarenghi" with corn flour, figs, pears, chocolate and hay ice cream

Tortino al cioccolato con gelato fiordilatte variegato all'amarena (3, 7, 8) € 5,00
Chocolate fondant with fiordilatte ice cream and bay ice creame

Sorbetto all'ACE verde con ristretto al melograno (12) € 5,00
Apple and kiwi sorbet with pomegrante reduction

Sbrisolona con semifreddo di zabaione con uova bio Az. Val di Piazza (1, 3, 7, 8, 12) € 5,00
Sbrisolona cake with zabaione parfait made with organic eggs from Val di Piazza farm

Tiramisù (1, 3, 7) € 5,00

Bevande – Beverage

Acqua – Water 75 cl € 2,00

Bibite lattina - Soft drinks € 3,00
Coca – Coca Zero – Fanta – The freddo – Sprite

Moretti 33 cl € 4,00

Valcalepio Rosso (cabernet sauvignon- merlot) – Az. Bonaldi 75 cl € 12,00
Valcalepio Rosso (cabernet sauvignon- merlot) – Az. Bonaldi 37.5 cl € 8,00

Valcalepio Bianco (chardonnay – pinot bianco)– Az Bonaldi 75 cl € 12,00
Valcalepio Bianco (chardonnay – pinot bianco)– Az Bonaldi 37.5 cl € 8,00

Scopri anche la nostra carta dei vini - Discover our wine list

Cesto di pane sempre incluso – bread always included
Consegna € 5,00 (gratuita per ordini superiori a € 30,00)
Delivery € 5,00 (free for orders from € 30,00)

Tel: +39 035868000 whatsapp +39 3298827093

Arlotti RISTORANTE