



Antipasti

- 1- Prosciutto crudo Marco D' Oggiono ris. con funghi Porcini sott'olio € 12,00
- 2 - Ricottina tiepida con carpaccio di pomodoro e sale rosa Himalaya € 12,00
- 4 – Calamari saltati con crema di patate € 12,00*
- 5 - Acciughe Sicilia "Agostino Recca" con pomodori semi dry € 12,00
- 6 - Battuto di carne cruda alla "Olga" € 12,00
- 7 - Salumi misti toscani Podere la Chianina € 12,00
- 8 - Lardo Toscano aromatizzato € 8,00
- 9 - Verdure miste sott'olio Fattoria S.Anna Bibbona € 12,00

Primi Piatti

- 11 - Tagliolini con gamberi e zucchine € 12,00*
- 12 - Tagliolini con ragu' di missoltino del Lario € 12,00
- 13 - Spaghetti con cipollotto peperoncino piccante e parmigiano € 12,00
- 14 - Tagliolini al ragu'bianco profumato al tartufo € 12,00
- 15 - Risotto con cardi e taleggio Valsassina € 12,00

Secondi Piatti

- 16 - Tagliata di manzo al rosmarino € 15,00
- 17 - Tagliata di manzo al chianti classico € 15,00
- 18 - Cotoletta alla milanese orecchio d'elefante € 15,00
- 19 - Occhio di costata lardato "Black Angus" € 6,00 l'hg
- 20 - Costata di giovenca maturata alla Fiorentina € 6,00 l'hg
- 22 - Formaggi locali misti € 13,00

Contorni

- 23 - Verdure alla griglia
- 24 - Insalata mista
- 25 - Fagioli cannellini olio e pepe
- 26 - Patate fritte*
€ 5,00

* in mancanza del fresco si usa prodotto congelato



I NOSTRI DOLCI

- 1 – Tortino al cioccolato
 - 2 – Scodella alla vaniglia con fragole fresche e crema bruciata
 - 3 – Carpaccio di Ananas fresco con salsa di fragola e gelato alla vaniglia
 - 4 – Meringa ripiena di gelato con salsa di fragola fresca
 - 5 – Affogato al caffè'
 - 6 – Affogato al Mirtillo
 - 7 – Variegato al caramello con amaretto
 - 8 – Fragole con gelato alla crema e salsa di fragola fresca
 - 9 – Scodella al cioccolato con meringa
 - 10 – Torta sbrisolona con gelato alla crema e caramello
- Euro 6,00

11 - Cantucci porzione euro 3,00

12 –Vin santo o passito euro 3,50

Allergeni : alla cassa è disponibile il menu' relativo.