

i piatti della ***tradizione***

MENU LA TRADIZIONE

ANTIPASTI

CULATELLO DI ZIBELLO DOP
culatello | burro montato

20

IL CARRELLO
selezione di salumi e formaggi artigianali | mostarde in accompagnamento 7|9|10|11

18

GNOCCO FRITTO 1|7|8

6

CUBOTTO DI POLENTA DORATA
polenta fritta | lardo battuto alle erbe | Parmigiano Reggiano | aceto balsamico 1|7|8

11

PRIMI

TORTELLI VERDI
tortelli verdi burro | Parmigiano Reggiano 1|3|7|8

13

TORTELLI DI ZUCCA
tortelli di zucca | burro | Parmigiano Reggiano 1|3|7|8

14

MAÈSTA I CAPPELLETTI
cappelletti | brodo di cappone

18

PAPPARDELLA AL BRASATO DI MANZO
pappardelle all'uovo | brasato di manzo | Parmigiano Reggiano 1|3|7|8

14

alcuni piatti possono cambiare in base alla stagionalità

BEVANDE

ALPEX COLA / ZERO	5
ARANCIATA BIO PLOSE	5
POMPELMO BIO PLOSE	5
BIRRIFICIO PYRASER pyraser keller 0,5 l pyraser dunkel 0,5 l pyraser ipa 0,5 l	6 6
ACQUA DOLOMIA naturale / frizzante	3
IL CAFFÈ accompagnato da praline artigianali	2,5

LIQUORI

LIMONCELLO MILONE	5
AMARO MILONE	5
AMARO KINEIGHT	6
NOCINO DELLE STREGHE	4
| CLASSICI	4
GRAPPA DI MOSCATO MAZZETTI	5
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO	5
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO RISERVA	6

RHUM

MANTUANO DIPLOMATICO	8
EMINENTE PREMIUM accompagnato da praline artigianali	12
EL DORADO 12 ANNI PREMIUM accompagnato da praline artigianali	12

COPERTO 4

L’APERITIVO

GAMONDI SPRITZ	5
CAMPARI SPRITZ	5
NEGRONI	6
LA BOLLICINA	

I GIN TONIC

GIN BULLDOG	7
GIN CLANTE PREMIUM	10
GIN ROKU PREMIUM	10

ELENCO
ALLERGENI ALIMENTARI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Solfiti
13. Funghi
14. Molluschi

**Prodotto abbattuto all'origine*