

MENÙ stagionale invernale

dal 01/10/18 Al 28/02/19

Spezzatino di capriolo con polenta 22,00 €
Spezzatino di cinghiale con polenta 18,00 €
Cervo in salmì con polenta 24,00 €
Cassoeula con polenta 18,00 €
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese 18,00 €
Pizzoccheri valtellinesi 12,00 €
Polenta tarata con burro e formaggi bitto e casata 12,00 €

MENÙ stagionale estivo

dal 01/03/19 al 30/11/19

Frittura mista di pesce con gamberi e totani 15,00 €
Frittura di calamari 12,00 €
Pokè di gamberi 12,00 €
riso venere, gamberi, insalata verde, mais, ananas, carote, semi di sesamo
Pokè di tonno 16 €
riso venere, tonno fresco, avocado, arachidi, carote, cetrioli, zenzero, semi di papavero
Pokè di salmone 14 €
riso venere nero, salmone fresco, arancia, insalata verde, cetriolo, semi di sesamo

MENÙ tutto 2019

Primi piatti

Pennette al ragù di capriolo 14,00 €
Pennette al ragù di cervo 14,00 €
Pennette al ragù di cinghiale 12,00 €
Agnolotto piemontesi burro e salvia 12,00 €

Contorni

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni) 4,00 €
Patatine fritte 3,00 €
Insalata mista (foglia verde, radicchio, carota, pomodori) 4,00 €

Insalatone

Insalatona di mare 15,00 €
foglia verde, tonno, gamberi, totani, pomodoro, mais, carota
Insalatona Italy 15,00 €
foglia verde, rucola, funghi, carote, pomodoro, uovo sodo, mozzarella, prosciutto cotto, grana
Insalatona mediterranea 15,00 €
foglia verde, pomodorini, rucola, carote, mozzarella di bufala, olive taggiasche, pecorino sardo