
Dalla terra ...dall'orto e dall'acquaLe Pietanze

<i>Filetto di maialino farcito con funghi del sottobosco...e la patata (aglio)</i>	<i>15,00</i>
<i>La Tagliata di manzo Piemontese.. e zucchine in doppia consistenza (aglio)</i>	<i>16,00</i>
<i>Il crudo di carni...la Battuta di Simmenthal...il roast beef di Angus ... la 1000 foglie di carne salada e le verdure d'accompagnamento (glutine) porzione "generosa"</i>	<i>18,00</i>
<i>La coscia d'anatra al forno ..con peperoni e cipolle in agrodolce ...ristretto di balsamico e pancetta croccante</i>	<i>18,00</i>
<i>Le scaloppe con fondente di pomodoro...fusione di Parmigiano-Reggiano e purea al basilico</i>	<i>13,00</i>
<i>Il grigliato misto di carni</i>	
<i>Tapilla di patanegra ..scamone di angus... coscia di galletto ...costina di maiale...vitella ...costoletta d'agnello ... luganega ...con verdure alla piastra (latticini)</i>	<i>20,00</i>
<i>Filetto di Branzino...con biette in ncondimento mediterraneo e crostoni di focaccia</i>	<i>16,00</i>
<i>Contorni a variazione giornaliera</i>	<i>6,00</i>

Preghiamo gli avventori che abbiano l'esigenza di consumare alimenti privi di sostanze a loro allergeniche di farlo presente al personale di sala al momento dell'ordinazione

*Su alcuni alimenti da noi preparati non possiamo escludere la contaminazione crociata
Alcuni prodotti possono essere acquistati bonificati ...altri freschi e
poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità*

*L'eccessivo valore che diamo ai minuti , la fretta che sta alla base del nostro vivere è senzadubbio
il peggior nemico del piacere...Herman Hesse*
