



MENU DEL PRANZO

LE NOSTRE PASTE E CREME

GNOCCHI FRESCHI DI BARBABIETOLA CON GORGONZOLA E SPECK	€ 12,00
FUSILLI CON PORRI, PANCETTA, UVA E PECORINO	€ 12,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ "TRADIZIONALE"	€ 11,00
SPACCATELLE ALLA CARBONARA CON FUNGHI PORCINI	€ 13,00
SPAGHETTI CHITARRA CON VONGOLE, COZZE, GAMBERI E SEPPIE	€ 13,00
TAJARIN AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE, CAPPERI E PEPERONI	€ 12,00
CREMA DI PEPERONI DI CARMAGNOLA	€ 10,00
CON QUENELLE DI ROBIOLINO E ACCIUGHE	

...E NON MANCANO MAI...

RAVIOLI DEL PLIN DI CARNE E VERDURA AL BURRO E SALVIA	€ 11,00
AGNOLOTTI CLASSICI DI CARNE AL SUGO D'ARROSTO	€ 12,00

ALTRE PIETANZE

ROLATA DI VITELLO BRASATO ALL'UVA	€ 15,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 15,00
BITOCCHINE AL CURRY CON RISO INTEGRALE	€ 14,00
TRIPPA ALLA ROMANA	€ 14,00
DARNA DI STORIONE ALLA GRIGLIA CON SALSIA TARTARA	€ 16,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA CON SARSET E POMODORINI	€ 13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI CON MOZZARELLA DI BUFALA 125GR.	€ 13,00
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 GR.	€ 13,00
INSALATINA VALERIANA, BELGA , PEPERONI DI CARMAGNOLA,	€ 10,00
FILETTI DI ACCIUGHE, OLIVE, PRIMO SALE, E CROSTINI NERI	

CONTORNI

PATATE AL FORNO -MISTICANZA E POMODORINI -SPINACI AL VAPORE -CIPOLLINE IN AGRODOLCE -ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 4,00
---	--------

DALLA GASTRONOMIA

MONOPIATTO CON VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, ANTIPASTO PIEMONTESE, PEPERONI CON MOUSSE DI TONNO E TOMINO AL VERDE	€ 14,00
--	---------

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE

SAN PIETRINO DEL MEDITERRANEO AL ROSMARINO	€ 14,00
ROCCOLO CASA ARRIGONI	
BLU DI CAPRA CASA ARRIGONI	
TOMA ALLA BIRRA "OTTAVIO"	

DESSERT

CREME BRULÈE ALLA VANIGLIA (RICETTA DEL PASTIFICIO DEFILIPPIS)	€ 5,00
SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6,00
SFOGLIA CAMELLATA CON CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA	€ 6,00
CARPACCIO D'ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE	€ 6,00
CREME E SORBETTI	€ 5,00

COPERTO € 1,00