



## MENU DEL PRANZO

### LE NOSTRE PASTE E CREME

SPAGHETTI CHITARRA AGLIO, OLIO, ACCIUGHE E PEPERONCINO	€ 12.00
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, POMODORO E RICOTTA SALATA	€ 11.00
PACCHERI ALLA GENOVESE	€ 12.00
SPACCATELLE CON SALSICCIA E PORCINI	€ 13.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 12.50
MEZZANE ALLA PESCATORA	€ 14.00
CREMA DI ZUCCA MANTOVANA CON OLIO DI NOCCIOLA E CROSTINI	€ 10.00

### ...E NON MANCANO MAI...

RAVIOLI DEL PLIN DI CARNE E VERDURA AL BURRO E SALVIA	€ 12.00
AGNOLOTTI CLASSICI DI CARNE AL SUGO D'ARROSTO	€ 13.00

### ALTRE PIETANZE

MISTO BOSCO E TOMINO BOSCAIOLO CON POLENTA	€ 15.00
OSSOBUCO IN GREMOLADA CON FUNGHI PORCINI	€ 16.00
BITOCCHINE AL POMODORO E BASILICO CON PUREA DI PATATE	€ 14.00
FILETTI DI SPIGOLA CON CREMA DI CANNELLINI E SPECK CROCCANTE	€ 15.00
POLPO ALLA BRACE CONDITO AL SALMORIGLIO	€ 16.00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA "PUNTA D'ANCA"	€ 13.00
CON SARSET E POMODORINI	
COOPER SALAD	€ 10.00
(LATTUGHINO, RUGHETTA, PERE, NOCI, TOMA, CAROTE, CROSTINI AL ROSMARINO E MIELE DI CASTAGNO)	

### CONTORNI

PATATE AL FORNO -MISTICANZA E POMODORINI	€ 4.50
POLENTA TARAGNA -CAVOLO ROSSO BRASATO	

### DALLA GASTRONOMIA

MONOPIATTO CON VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, ANTIPASTO PIEMONTESE, PEPERONI CON CREMA DI ACCIUGHE E TOMINO AL VERDE	€ 14.00
--	---------

### SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE

SAN PIETRINO DEL MEDITERRANEO AL ROSMARINO	€ 15.00
ROCCOLO CASA ARRIGONI	
BLU DI CAPRA CASA ARRIGONI	
TOMA ALLA BIRRA "OTTAVIO"	

### DESSERT

CREME BRULÉE ALLA VANIGLIA ("RICETTA DEL PASTIFICIO DEFILIPPIS")	€ 5.00
SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6.00
BONET	€ 5.00
TIRAMISÙ	€ 5.00
CESTINO DI FROLLA CON CREMA ALLA LAVANDA E UVA FRAGOLA	€ 5.00
CARPACCIO D'ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE	€ 6.00
DOLCE DEL GIORNO	€ 5.00

**COPERTO € 1.00**