

Le nostre specialità

<i>Antipasto misto di salumi tipici</i>	€ 12.00
<i>Terrina di coniglio con olive nere e patate, confettura di ribes</i>	€ 14.00
<i>Speck gratinato con sedano rapa, grana e gherigli di noci</i>	€ 12.00
<i>Sfoglia salata con bresaola mele e castagne, in fonduta di Casera</i>	€ 10.00
<i>Cialda di grana con bresaola sedano e Scimùdin</i>	€ 10.00
<i>Frituli di grano saraceno con cicorino e lardo stagionato</i>	€ 8.00
<i>Pizzoccheri fatti a mano alla vecchia maniera (min. 2 pers.)</i>	€ 12.00
<i>Malfacc agli spinaci novelli crema allo zafferano e speck</i>	€ 10.00
<i>Orzo mantecato al Scimùdin con germogli di campo</i>	€ 10.00
<i>Tagliatelle con farina di segale al ragù di cinghiale</i>	€ 12.00
<i>Risotto alle erbe aromatiche con pancetta croccante (min. 2 pers.)</i>	€ 12.00
<i>Controfiletto di manzo su bastone di legno “ Tzigeüner “</i>	€ 18.00
<i>Costata doppia di Black Angus</i>	
<i>cotta su lastra di sale rosa dell’Himalaya (min. 2 pers.)</i>	€ 20.00
<i>Filetto di maialino lardellato dorato al burro, con pinoli tostati</i>	€ 18.00
<i>Sella di coniglio disossata e farcita rosolata al forno</i>	€ 16.00
<i>Semifreddo al mosto d’uva brugnola</i>	
<i>con frittelle di mele e crema vaniglia</i>	€ 8.00
<i>Spumoncino al torrone</i>	
<i>con tortino al cioccolato fondente e pere</i>	€ 8.00
<i>Semifreddo al Braulio Riserva</i>	
<i>con tortino di grano saraceno e mele</i>	€ 8.00
<i>Coperto</i>	€ 2.00

Ogni preparazione di carne verrà servita con patate al forno e/o verdure