

Le nostre specialità

<i>Antipasto misto di salumi tipici</i>	€ 12.00
<i>Cialda di formaggio con bresaola, sedano e Scimùdin</i>	€ 12.00
<i>Terrina di coniglio con olive nere e patate</i>	€ 14.00
<i>Sfoglia salata con bresaola e mele, in fonduta di Casera</i>	€ 10.00
<i>Frituli di grano saraceno con cicorino e lardo stagionato</i>	€ 10.00
<i>Pizzoccheri fatti a mano alla vecchia maniera (min. 2 pers.)</i>	€ 12.00
<i>Malfacc agli spinaci con zafferano e speck</i>	€ 12.00
<i>Orzo mantecato al Scimùdin con germogli di campo</i>	€ 12.00
<i>Tagliatelle di segale tirate a mano, con ragù di cinghiale</i>	€ 12.00
<i>Risotto all'Inferno, con salsicetta e bresaola (min. 2 pers.)</i>	€ 12.00
<i>Controfiletto di manzo su bastone di legno " Tzigeüner "</i>	€ 18.00
<i>Costata doppia di Black Angus cotta su lastra di sale rosa dell'Himalaya (min. 2 pers.)</i>	€ 22.00
<i>Filetto di maialino lardellato, dorato al burro, con cipolle caramellate</i>	€ 18.00
<i>Medaglione di manzo rosolato al burro, con aceto balsamico e miele</i>	€ 18.00
<i>Semifreddo al mosto d'uva brugnola con frittelle di mele e crema vaniglia</i>	€ 8.00
<i>Spumoncino al torrone, con torta di pane al cioccolato fondente</i>	€ 8.00
<i>Semifreddo al Braulio Riserva, 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