

I PIATTI FREDDI

INSALATA DI STAGIONE

6.-

INSALATA DI FAGIOLI E CIPOLLE ROSSE

7.-

BÜSCION DI CAPRA O DI MUCCA

DISPONIBILITÀ SECONDO STAGIONE

6.50

FORMAGGELLA DI CAPRA O DI MUCCA

120GR

6.50

FORMAGGIO DELL'ALPE

120GR

8.50

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

24.-

SALAMETTI NOSTRANI

7.-

TAGLIERE AFFETTATI MISTI

140GR

20.-

CARNE SECCA

100GR

20.-

LE ZUPPE

MINISTRONE

9.-

BUSECCA

9.-

I RISOTTI

SU PRENOTAZIONE

MINIMO 2 PERSONE

20.- p.p.

PER I PICCOLI

PASTA AL POMODORO

Fr. 8.-

PASTA AL RAGÙ

Fr. 8.-

MINI PIZZA

Fr. 8.-

FETTINA IMPANATA E PATATINE

Fr. 13.-

I PRIMI

GNOCCHI E TAGLIATELLE FATTI IN CASA

BURRO E SALVIA

13.-

GORGONZOLA

15.-

PESTO DI MELANZANE E PORCINI

18.-

PESTO DI NOCI E GORGONZOLA

"PORCINI"

20.-

PESTO DI POMODORINI SECCHI

18.-

PESTO DI FAVE E PECORINO

18.-

PESTO DI RUCOLA

15.-

SPECK E PORCINI

18.-

I SECONDI

ENTRECÔTE DI MANZO

26.-

FILETTO DI CAVALLO

26.-

COTOLETTA ALLA MILANESE

VITELLO CON OSSO

30.-

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

30.-

ROASTBEEF

22.-

VITELLO TONNATO

26.-

POLLO AL CESTELLO

400/500GR CON PATATE FRITTE, SOLO SU PRENOTAZIONE

28.-

CONTORNI

POLENTA

PATATE ARROSTO

PATATE FRITTE

INSALATA

DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE
O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE SONO OTTENIBILI DAL PERSONALE

IL MARE

GLI ANTIPASTI

PEPATA DI COZZE
16.-

CARPACCIO DI POLIPO
16.-

INSALATA DI MARE
16.-

ALICI ALLA SANLUCIDANA
13.-

I PRIMI

GNOCCHI E TAGLIATELLE FATTI IN CASA

CARBONARA DI MARE
TONNO, PESCE SPADA, SALMONE
20.-

AL NERO DI SEPPIA
NERO DI SEPPIA, SEPIOLINE
20.-

AI FRUTTI DI MARE
SALSA POMODORO, POMODORINI, COZZE, VONGOLE, GAMBERI
22.-

ALLA MARINARA
POMODORINI, PESTO GENOVESE, POLPA DI GRANCHIO
22.-

I SECONDI

FRITTURA MISTA DI PESCE
32.-

ORATA / SPIGOLA
AL CARTOCCIO O ALLA GRIGLIA
40.-

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
40.-

GAMBERONI ALLA GRIGLIA
40.-

LE NOSTRE PIZZE ALLA NAPOLETANA

COTTE IN FORNO A LEGNA

MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO

10.-

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

13.-

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO

12.-

FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS

14.-

SICILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI

14.-

PROSCIUTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

15.-

CALZONE SEMPLICE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

15.-

CALZONE FARCITO

COME LO VUOI TU

18.-

CALABRESE

POMODORO, MOZZARELLA, 'NDUJA

16.-

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNONS

16.-

4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, ALPE

17.-

TONNO E CIPOLLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE ROSSE

16.-

PROSCIUTTO E GORGONZOLA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA

16.-

4 STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNONS, CARCIOFI, OLIVE

17.-

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNONS, CAPPERI, CARCIOFI

17.-

VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI GRIGLIATI

17.-



VALTELLINA

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA

19.-

SASÀ

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, RUCOLA, GRANA

20.-

DON MIMI

POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA SILANA, PORCINI

20.-

PARMA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA

20.-

RUBINO

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, RADICCHIO, BORDO RIPIENO DI RICOTTA

20.-

AI FRUTTI DI MARE

POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE

20.-

SANLUCIDANA

POMODORO, POMODORI SECCHI, MELANZANE E ZUCCHINE SOTT'OLIO

18.-

LE PIZZE FAMIGLIA

SOLO D'ASPORTO

MARGHERITA

22.-

PROSCIUTTO COTTO

28.-

I DESSERT

PALLINA DI GELATO

3.-

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

6.-

MOUSSE AL TOBLERONE

7.-

DOLCI DEL GIORNO FATTI IN CASA

8.-

TORTE FATTE IN CASA

6.-

PALLINA DI GELATO CON LIQUORE

7.-

