

salumi

salame e coppa di Varzi ‘*Thogan Porri*’
con giardiniera di verdure della casa

16

prosciutto crudo di Montagna 24 mesi ‘*Bodria*’

16

antipasti

cervella di vitello dorata con carciofi fritti *1,3*

24

cotechino artigianale e crema di patate *1,3*

18

insalatina di nervetti alla milanese,
fagioli borlotti e cipolla rossa

14

frittatina di carciofi freschi e uova biologiche
az. agr. *Le Selvagge*

16

mondeghili alla milanese *1,3,7,8,9*

14

fritto di mozzarella , zucchine e carote

18

alici fresche dorate alla milanese *1,3,4*

18

primi piatti

spaghetti *Pastificio Mancini* al cipollotto,
pomodorino fresco, peperoncino e basilico *1,7,9*

18

mallorreddus artigianali al ragout di cinghiale *1,7*

18

rigatoni *Pastificio Mancini* con carciofi freschi,
guanciale di Varzi e pecorino sardo *1,7*

18

risotto alla milanese con pistilli di zafferano *7,9*

20

purè di fave con cicoria saltata *9*

16

zuppa di cipolle alla francese *1,7*

16

piatto unico

osso buco di vitello alla milanese
con risotto allo zafferano *1,3,7,9*

35

secondi piatti

costoletta di vitello alla milanese
(rucola e pomodorino fresco su richiesta) *1,3,7*

30/35

tartare di manzo condita alla francese *1,3,4,10*

26

tagliata di manzo, radicchio tardivo,
castagne e riduzione al vino rosso *12*

30

guancia brasata, purè di patate
e scalogno caramellato *1,7,12*

28

involtini di verza con polenta *1,3,7*

26

galletto nostrano alla diavola
con patate al forno

26

branzino al forno con carciofi freschi *4*

28

Le informazioni circa la presenza di sostanze o
prodotti che possono provocare allergie e/o
intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale di servizio

contorni e verdure

insalata di puntarelle e acciughe *4*

16

cicoria saltata in padella

8

patate al forno o chips

8

verdure miste alla griglia

8

purè di patate

selezione di formaggi

selezione di formaggi sardi *Sa Marchesa di Giuseppe Cugusi*,
mostarde di frutta e miele biologico

16

gorgonzola dolce selezione *Zero Uno*
caseificio *Arioli*

8

Pane e Coperto euro 4,00

Servizio torta euro 3,00 a persona

Servizio tappo euro 20,00

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE