

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,
guancia 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

ossobuco 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) <i>1,3,7</i>	30/35
tartare di manzo condita alla francese <i>1,3,4,10</i>	26
tagliata di manzo, radicchio tardivo, castagne e riduzione al vino rosso <i>12</i>	30
guancia brasata, purè di patate e scalogno caramellato <i>1,7,12</i>	28
involtini di verza con polenta <i>1,3,7</i>	26
galletto nostrano alla diavola con patate al forno	26
branzino al forno con carciofi freschi <i>4</i>	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 <i>4</i>	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 <i>Sa Marchesa</i> di <i>Giuseppe Cugusi</i> , mostarde di frutta e miele biologico	16
gorgonzola dolce selezione <i>Zero Uno</i> caseificio <i>Arioli</i>	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