








Consigliati dallo Chef... Suggestiti dalla Stagione

	Polipo in *CBT alla griglia con insalatina di Finocchi e Mandarino a vivo	€ 15,00
	Misto Pignatta con Salumi Bruschetta e Frittelle dell'Hoste (mondeghili, scarola e radicchio, polentina, grana e pettola)	€ 14,00
 	Fiori di Zucchina Ripieni di Stracchino con Piccola Insalatina	€ 12,00
	Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di Fragola e Aceto Balsamico	€ 14,00
 	Panelle Palermitane servite con Limone e Sesamo Nero	€ 8,00

Zuppe e Primi Piatti

	Zuppa di Borlotti Freschi e Pisarei	€ 9,00
	Trecce Piacentine Ripiene di Ricotta e Spinaci con Salsiccia e Peperoni	€ 10,00
	Maccheroncini freschi all'uovo con il Sugo e la Polpettina di Tonno Alalunga e Mollica Tostata	€ 10,00
	Tagliatelle della casa fresche all'uovo con Ragù di Lepre	€ 11,00
	Gnocchi "Rossi" della Casa con Crema di Taleggio e Porri Morbidi e Croccanti	€ 11,00
	Girella ripiena di Zucca Speck e Funghi gratinata al ragù Punta e Coltello	€ 12,00
	Risotto alla Milanese con l'Ossobuco	€ 22,00

Legenda



Senza Glutine



Vegano o disponibile in versione vegana










Vegetariano o disponibile versione vegetariana

*CBT * Cotto a Bassa temperatura

Ogni richiesta in più o variazione ai piatti potrebbe comportare un aumento del prezzo a partire da 1 €

Secondi Piatti









	Dal Carré di Vitello la Cotoletta	€ 18,00
	Dal Carré di Maiale la Cotoletta	€ 12,00
	Brasato di Cappello del prete con polenta della cascina "Paghini" di Mettone Lacchiarella	€ 16,00
	La "Busecca" ossia la Trippa alla Lombarda	€ 14,00
	Tagliata di Roast Beef con Carciofi cotti in *CBT	€ 18,00
	Galletto Croccante con Insalatina di Spinacino Mele e Balsamico	€ 15,00
	Tranci di Baccalà su vellutata di Ceci e Verdure appena scottate	€ 16,00
	Veggie Burger di Fagioli neri Azuki e Verdure con il nostro Panino le Salse e le Patatine Fritte	€ 13,00

*Per maggiore Sicurezza il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine, o trattato mediante abbattimento di Temperatura

Piatti Leggeri Unici e Insalatone

	 Insalatona Classica	€ 9,00
	 Riso Bianco con Tris di Verdure cotte	€ 10,00
	Petto di Pollo alla Piastra con Tris di Verdure	€ 10,00

Formaggi

	 Camembert fuso cotto nel suo Legno servito con Pinzimonio	€ 14,00
	 Misto formaggi servito con Miele di castagno e Mostarde di Nostra Produzione	€ 15,00
	 Tris di Formaggi	€ 8,00
	 Formaggi singola porzione	€ 5,00

Per realizzare i nostri piatti utilizziamo solo olio Extra vergine Italiano e il nostro Pane è fatto in casa da mani sapienti con lievito madre alimentato con farina Integrale Biodinamica delle Cascine Orsine