

ANTIPASTI / APPETIZER

Polipo in *CBT alla griglia con insalatina di Finocchi e Mandarino / **Grilled Octopus in *CBT with Fennel salad and tangerin**

€ 15,00

Misto Pignatta con Salumi Bruschette e Frittelle dell'Hoste / **Mixed appetizer with Cold Cuts, Toasted Bread with Fresh Tomatoes Garlic & olive oil and Mixed of fritters with cheese, meat, vegetables and cornmeal porridge**

€ 14,00

Fiori di Zucca croccanti ripieni di Stracchino con Insalatina / **Crispy zucchini flowers stuffed with cheese served with fresh salad**

€ 12,00

Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di Fragola e Balsamico / **Rolling roast rabbit with lettuce salad, strawberry porridge and balsamic dressing**

€ 14,00

“Pannelle Palermitane” servite con limone e sesamo nero / **“Pannelle Palermitane” chickpea flour’s fritters with lemon and Black Sesame**

€ 8,00

La Bruschetta / **Toast with fresh Tomatoes garlic & olive oil**

€ 7,00

Salumi Misti / **Mixed Cold Cuts**

€ 9,00

Mondeghili e Frittelle dell'Hoste / **Mixed of House fritters with cheese, meat, vegetables and cornmeal porridge**

€ 9,00

PRIMI PIATTI / SOUPS PASTA AND RICE

Zuppa di Borlotti freschi e Pisarei / **Fresh Beans'Soup with "Pisarei" special Pasta from Emilia Romagna**

€ 9,00

Trecce Piacentine ripiene di Ricotta e spinaci con salsiccia e topinambur/ **Fresh pasta from Piacenza with sausage's ragout and Jerusalem artichokes**

€ 10,00

Maccheroncini freschi all'uovo al Nero di seppia/ **Fresh macaroni egg with black sauce of cuttlefish**

€ 10,00

Tagliatelle all'uovo della casa con ragù di Lepre/ **Fresh Noodles with eggs homemade with Hare's ragout**

€ 9,00

Gnocchi di Patate e barbabietola fatti da noi con Crema di taleggio e Porri morbidi e croccanti / **Homemade Potato and beet Dumplings with Taleggio cheese cream with soft and crispy leek**

€ 11,00

Girella di pasta fresca ripiena di Zucca Speck e Funghi gratinata con ragù Punta e Coltello / **Rolls of Fresh Pasta stuffed with Pumpinks Mushrooms and Speck graten with ragout hand cut**

€ 11,00

Risotto alla Milanese con l'Ossobuco di Vitello / **Risotto Milanese style (with veal bone-marrow & saffron) with Ossobuco (braised veal shank slice)**

€ 22,00

Pasta al Pomodoro o al Ragù Bolognese / **Pasta with Tomato Sauce or Ragù Bolognese**

€ 9,00

SECONDI PIATTI DI CARNE E PESCE /MAIN COURSES

Pane Servizio e Coperto € 2,50 / Bread and Services Covered € 2.50

OF MEAT AND FISH

La Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patate al forno / **The Veal Cutlet with Baked Potatoes**
_____ € 18,00

Brasato di cappello del prete con Polenta a KM 0 / **Braised Beef with Corneal Porridge a KM 0**
_____ € 16,00

Tagliata di manzo con Carciofi cotti a Bassa temperatura / **Cut of Beef with Artichokes cooked in**
***CBT** _____ € 18,00

Il Galletto Croccante Disossato con Spinacino Mele e Balsamico / **Cockerel with Fresh Spinach**
Salad Apples and Balsamic Dressing
_____ € 15,00

“La Busecca” ossia la Trippa alla Lombarda / **Tripe Milanese style (with white beans)/**
_____ € 14,00

Tranci di baccalà su vellutata di ceci e verdure appena scottate / **Salted codfish'slices with**
pureed soup of chick pea and vegetables just barely sear
_____ € 16,00

Veggie Burger di Soia Biologica con il nostro panino le salse e le Patatine Fritte/ **Organic Soia**
Burger with Homemade VegBun, Mayo Sauce Ketchup and Fries Potatoes_____ € 13,00

PIATTI LEGGERI UNICI INSALATONE/ SINGLE DISH LIGHT DISH AND BIG SALAD

Insalatona Classica / **Big Salad with lettuce, tomatoes, tuna fish, hard-boiled egg, mozzarella cheese, corn**

€ 9,00

Riso bianco con Tris di Verdure cotte / **White Rise with mixed Cooked Vegetables**

€ 10,00

Petto di Pollo alla Griglia con verdure Miste / **Grilled Chicken's Chest with Mixed Cooked Vegetables**

€ 10,00

FORMAGGI / CHEESE

Camembert fuso cotto nel suo legno servito con Pinzimonio / **Melted Camembert baked in its wood served with raw vegetables**

€ 14,00

Misto Formaggi servito con Miele di castagno e Mostarda di Nostra Produzione / **Coiche of Cheese with chesnut honey and mustard hand made**

€ 15,00

Tris di Formaggi / **Trio of Cheese with chesnut honey and mustard hand made**

€ 8,00

Formaggio singola Porzione / **Single serving Cheese**

€ 5,00

CONTORNI / GARNISH

Verdure alla Griglia (in base alla stagione) / Grilled vegetables based on season	€ 4,00
Verdure Bollite (in base alla stagione) / Grilled vegetables based on season	€ 4,00
Patate al forno / Baked Potatoes	€ 4,00
Polenta Morbida o alla Piastra in base alla stagione / Grilled or Soft Cornmeal Porridge based on season	€ 4,00
Catolagna saltata / Chicory cooked with Garlic Olive oil and hot peppers	€ 4,00
Insalate varie / Various and Mixed salad	€ 4,00

FRUTTA DOLCI E GELATI / FRUITS DESSERT AND ICE CREAM

Granita Siciliana alla Mandorle/ Limone/ Caffè con Panna / Almond/ lemon / Coffe's Sicilian Granita with Whipped Cream	
Tortino di cioccolato caldo con salsa ai frutti bosco / Warm chocolate cake with forest fruit sauce	
Flan di Gianduja con Gelato alla Crema / Flan of Gianduja with Ice Cream /	
Panna Cotta con Salsa al Caramello o ai Frutti di Bosco / Panna Cotta with Caramel Sauce or Berries	
Crema Catalana / Catalan Cream	
Bignè con Crema al Pistacchio / Profiteroles with Pistachio's Cream	
Salame di Cioccolato / Chocolate Salami	
Gelati misti / Ice cream mixed	

Pane Servizio e Coperto € 2,50 / Bread and Services Covered € 2.50

Fragole lisce o con Gelato / **Strawberries plain or with ice cream**

Ananas con Gelato alla Crema e Maraschino / **Pineapple with Ice Cream and Maraschino**

€ 5,00

BEVANDE / DRINKS

Acqua / Wasser / Water _____ € 2,00

Vino della casa / Haus Rotwein / House red wine _____ ¼ lt € 4,00 ½ lt € 8,00 1 lt € 16,00

Coca Cola _____ € 3,00

Birra / Bier / Beer “Menabrea” cl 33 _____ € 3,00

Birra Artigianale / Craft beer is not pasteurized _____ da € 13,00 a € 15,00

Caffè Espresso _____ € 2,00

Amari / Geist / Spirit _____ € 3,00

Grappe / Schnaps / Schnapps _____ da € 3,00 a € 5,00

OGGI LO CHEF CONSIGLIA / TODAY THE CHEF

Pane Servizio e Coperto € 2,50 / Bread and Services Covered € 2.50

RECOMMENDS

Trippa alla Lombarda / **Tripe Lombardy's style** _____ € 14,00

Uova cotte a Bassa Temperatura con Punte d'asparagi freschi e scaglie di tartufo nero / **Egg cooked in *CBT with Fresh Asparagus and Black truffle flakes** _____ € 14,00

Burratina Affumicata con Insalatina di Puntarelle alla Romana / **"Burratina" Smoked Italian Cheese (similar Mozzarella) with Salad of chicory hearts from Roma'Style** _____ € 13,00

Costata di Manzo bavarese servita con contorno a scelta / **Entrecote from Bavaria with side dish a choice or preference of clients** _____ € 16,00

Affettato di Colfiorito servito con insalatina e le nostre conserve / **Veggie sliced of lentil and vegetables served with salad and homemade preservers** _____ € 13,00

