

Antipasti

Salame Mantovano, Coppa e Grana Padano	€ 9
Prosciutto di Parma 24 mesi con zucchine in agrodolce	€ 9
Insalata di cappone alla Stefani con mele, mandorle albicocche secche e uvetta	€ 10
Tortini ai funghi con fonduta e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 10
Baccalà fritto (Bartagnin) con salsa di verdure	€ 10
Pan brioche con patè di fegato di coniglio e uvetta	€ 9

Primi Piatti

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia	€ 10
Tagliolini con seppie e crema di broccoli	€ 10
Riso alla pilota con saltarelli	€ 9
Riso alla pilota con salsiccia di maiale rosolata	€ 8
Pappardelle al sugo d'anatra	€ 9
Passatelli in brodo di cappone	€ 9
Maccheroni al torchio con stracotto di somarina	€ 9

Secondi piatti

Luccio in salsa con polenta	€ 13
Trancio di salmone con finocchio gratinato	€ 15
Stracotto di somarina con polenta	€ 12
Coniglio grigio di Carmagnola al latte con cipolle rosse caramellate	€ 14
Petto d'oca scaloppato con salsa al Marsala e zucca al forno	€ 15
Tagliata di Manzo con patate al forno	€ 15
Tris di formaggi con miele	€ 9
Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi con mostarda di mele	€ 7
Carpaccio di manzo marinato al vino rosso	
con insalata e scaglie di Grana Padano	€ 12

Contorni

Insalata mista	€ 4
Patate al forno	€ 4
Spinaci al burro	€ 4

Nell'impossibilità di essere reperiti freschi, alcuni ingredienti possono essere surgelati