

Antipasti

Code di gamberi leggermente piccanti	€10
Baccalà fritto (Bartagnin) con polenta fritta	€10
Salame Mantovano, Coppa e Grana Padano	€9
Prosciutto di parma 24 mesi con zucchine in agrodolce	€10
Mortadella di Villani con bicchiere di Franciacorta Extra Brut	€9
Insalata di pollo alla Stefani con mele, mandorle, albicocche secche e uvetta	€10
Tortino ai funghi con salsa al Parmigiano	€10

Primi Piatti

Tortellini di zucca al burro fuso e salvia	€10
Crema di legumi con patè di fegato di coniglio	€10
Tagliolini (pastificio Felicetti) con gamberi e funghi	€10
Bigoli al torchio con guanciale e aceto balsamico	€10
Riso alla pilota con salsiccia di maiale rosolata	€8
Maccheroncini al torchio con stracotto di cavallo	€10
Capunsei con salsa di pomodoro fresco	€10

Secondi Piatti

Luccio in salsa con polenta	€13
Trancio di pesce spada con purè di sedano rapa	€15
Coniglio al forno cotto nel latte con verze	€15
Stracotto di cavallo con polenta	€12
Tagliata di manzo con patate al forno	€15
Tris di formaggi con miele	€8
Parmigiano reggiano Latteria Le Tullie stagionato 30 mesi con mostarda di mele	€7

Contorni

Insalata mista	€4
Patate al forno	€4
Verdure saltate in padella	€4

Coperto €2

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

In caso di allergie avvisate il personale.