



## MENU DA ASPORTO

### da Ordinare

Torta fritta	0,50 / pz
Piadina di zucca	2 / cad
Tortelli di erbetta, zucca	0,50 / cad
Anolini di carne	33 / kg
Brodo di carne	5,50 / lt

### ANTIPASTI

Tagliere Misto con Torta fritta e Giardiniera (coppa, pancetta, salame strolghino, prosciutto, culaccia)	12
Flan di zucca o Parmigiano Reggiano	10
Piadina di zucca con robiola e alici Rizzoli	11
Padellatina di Porcini, patate e raclette	11

### PRIMI

Tortelli di erbetta, zucca, patate	10
Risotto ai porri e/o funghi	10
Mezze maniche gricia	10
Gramigna alla salsiccia	10
Gnocchi di ricotta tartufati	12
Gnocchi di zucca con crema di salvia	10
Maccheroncini Sancio Pancio	10

### SECONDI

Roast Beef all'inglese ~ Porchetta alla nostra moda	12
Coscie di anatra agrumate	13
Petto di quaglia alla malvasia e gelatina di fortana	13
Arrosti di : Maialino ~ Anatra ~ Faraona	14
Filetto di bue ai funghi	25
Filetto di bue grigliato con salse	22
Fiorentina	5,50 / hg
Stinco di maiale al forno	13
Cotechino della casa cotto al vapore	13
Brasato di manzo al Barbera	13

~~Tutti i secondi sono serviti con contorno

### Contorni extra:

Funghi porcini della ValTaro sott'olio	7
Carciofi interi sott'olio	5
Giardiniera casereccia 150gr	7

### DESSERT

Semifreddo al pistacchio di Bronte	5
Semifreddo cioccolato e arancio	5
Stracchino della duchessa	5
Tartufo nero	5
Mousse al limone	5
Zuppa inglese	5

Indicazioni sulla presenza di allergeni:

Pesce, Soia, Sedano, Latte e prodotti derivati, Frutta a guscio, Farine, Uova.