



Antipasti

Lumache in umido ^{9, 12, 14}	15€
Tagliere di salumi “Officina del Maiale” con verdure in agrodolce ¹² <i>per due persone</i>	28€
Capù di verza ^{1, 3, 7}	12€
Degustazione di formaggi, con marmellata di nostra produzione ⁷	15€

Primi

Casoncello al ripieno bresciano ^{1, 3, 7}	12€
Tagliatelle al salmì di lepre ^{1, 3, 9, 12}	16€
Gnocchetti di patate con fonduta di bagoss e polvere di porcini ^{1, 3, 7}	15€
<i>Disponibile pasta senza glutine</i>	+1€

Secondi in Padella

Manzo all'olio 1, 4, 9, 12	16€
Gallina CBT con funghi 9, 12	14€
Guancetta di Maiale 9, 12	15€

Tutti i secondi in padella sono accompagnati da polenta

Secondi alla Griglia

Fiorentina (se la ghè)	6,50€/hg
Costata	6,50€/hg
Grigliata mista (salamina, costine, pollo)	15€
Picanha Polacca	20€
Controfiletto	22€

Tutti i secondi alla griglia sono accompagnati da patate al forno

Contorni

Giardiniera _{9, 12}	5€
Patate al forno	5€
Polenta	5€
Verdure grigliate	5€

Bevande

Acqua	3€
Bibite in lattina	3,50€
Birra media chiara ₁	6€
Spritz ₁₂	6€
Gin Tonic Premium	10€
Coperto	3,50€

Dessert

Tiramisù	1, 3, 7	7€
Torta di rose	1, 3, 7	7€
Sbrisolona	1, 3, 7, 8	7€
Gelato	7	5€
Sorbetto al limone		5€

Vini da Dessert



Recioto “Le Poesie”

6€

30€

Passito “Pellegrino”

6€

30€

Moscato “Nicchia” Cerruti

30€

Moscato d’Asti Montalbera

30€

Amari e Distillati

Amari	4€
Grappa	5€
Whisky	8€
Rum	8€
Rum Zacapa	10€

Caffetteria

Caffè	1,50€
Caffè corretto	2€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	2€
Caffè orzo grande	2,50€
Caffè ginseng	2€
Caffè ginseng grande	2,50€

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo. avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	CROSTACEI e prodotti derivati
3	UOVA e prodotti derivati
4	PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	ARACHIDI e prodotti derivati
6	SOIA e prodotti derivati
7	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	FRUTTA A GUSCIO, cioè: Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.). Nocciole (<i>Corylus avellana</i>). Nocciole comuni (<i>Juglans regia</i>). Noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>). Noci di pecan (<i>carya illinoensis</i>). Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>). Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>). Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9	SEDANO e prodotti derivati
10	SENAPE e prodotti derivati
11	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg + 10 mg/l espressi come SO ₂
13	LUPINI e prodotti derivati
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

