



La buona cucina del Territorio



Antipasti e primi piatti



Tagliere di salumi		21.50
	piccola	14.00
Tagliere di salumi di caccia		24.50
(prosciutto di cinghiale, carne secca e salametti di cervo)	piccola	18.50
servito con frutta in agrodolce fatta in casa		
Battuta di vitello alla Piemontese con bruschetta di focaccia		19.50
Tartarino di manzo con Toast e burro		19.50
Lardo		13.00
	piccola	9.00
Salametto di maiale o Salametto di cervo		8.50
Insalata di nervetti e borlotti		14.50
Paté di fegato di coniglio fatto in casa con bruschetta di focaccia		15.50
Prosciutto crudo Pioradora		24.50
affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	piccola	18.50
Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina		15.50
Insalata verde		5.50
Insalata mista		9.50
Vellutata di zucca		12.00
Tortelli ripieni di zucca fatti in casa alla Parmigiana	piatto forte	22.50
	primo piatto	17.50
Raviolini del Plin al ragù di salsiccia	piatto forte	19.50
	primo piatto	15.50
Gnocchi di patate fatti in casa alla crema di zucca e funghi	piatto forte	19.50
	primo piatto	15.50
Gnocchi di patate fatti in casa al burro salvia	piatto forte	17.50
	primo piatto	13.50
Tagliatelle al sugo di brasato	piatto forte	18.50
	primo piatto	14.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

Risotto al vino rosso e rosmarino	19.50
con tomino alla griglia	24.00
Risotto ai funghi	19.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila	19.50