

MENU ALLA CARTA

1 ANTIPASTI				
1.1	Affettato		6,00	
1.3	Tris di cinghiale, cervo ed equino		7,50	
1.4	Campagnola		6,50	
1.5	Gamberetti olio e limone	***	9,00	
1.6	Gamberetti rucola e grana	***	9,00	
1.7	Cocktail di Gamberetti	***	7,00	
1.8	Spada affumicato		7,00	
1.9	Patate e gamberi al gratin	***	9,00	
2 PRIMI				
2.1	Casoncelli alla bergamasca	°°°	7,00	
2.2	Gnocchi castagna zola mela		7,00	
2.3	Gnocchi capriolo		7,00	
2.4	Penne 4 formaggi		7,00	
2.5	Ravioli alla Canesi		7,00	
2.6	Riso funghi		7,00	
2.7	Risotto alla Pescatora		10,00	
2.8	Tagliatelle ai funghi		7,00	
2.9	Trofie alla contadina		7,00	
2.10	Crespelle a scelta	***	7,00	
3 SECONDI DI PESCE				
3.1	Bis spiedini di gamberetti e calamari	***	10,50	
3.2	Branzino	°°°	11,00	
3.3	Insalatona		10,00	
3.4	Mare calda	***	10,00	
3.5	Spiedini calamari	***	8,00	
3.6	Spiedini gamberetti	***	10,50	
	Tris di spiedini di gamberetti calamari e coda			
3.7	di rospo	***	10,50	
3.8	Taragna e Baccalà	***	14,50	
4 SECONDI CARNE				
4.1	Arrosto	°°°	8,00	
4.2	Carpaccio di carne con grana e rucola		8,00	
4.3	Cotoletta alla milanese		7,00	
4.4	Entrecôte		12,00	
4.5	Filetto al profumo di tartufo		18,00	
4.6	Filetto alla piastra		17,00	
4.7	Polpettone della Nonna Ines	°°°	7,50	
4.8	Roast beef all'inglese	°°°	7,00	
4.9	Scaloppe di vitello ai funghi		12,00	
4.10	Scaloppe di vitello alle noci e nocciole		10,00	
4.11	Tagliata con rucola e grana		14,00	
4.12	Taragna brasato		11,50	
4.13	Brasato	°°°	8,00	
4.14	Taragna coniglio e funghi		16,00	
4.15	Taragna coniglio		11,50	
4.16	Taragna contadina		9,00	
4.17	Taragna funghi	***	11,00	
4.18	Vitello tonnato (periodo estivo)		8,00	
4.19	Crudo e melone (stagionale)		8,00	
4.20	Coniglio		8,00	
4.21	Taragna brasato e funghi	***	16,00	
4.22	Parmigiana di nonno Carlo		9,00	
5 CONTORNI				
5.1	Funghi contorno	***	6,00	
5.2	Insalata mista		4,50	
5.3	Patatine fritte	***	3,50	
5.4	Taragna		3,50	
5.5	Taragna tartufata		5,50	
5.6	Taragna alla piastra		4,00	
5.7	Verdure singole		3,50	
5.8	Peperoni ai ferri	***	3,50	
5.9	Verdure griglia miste	***	5,50	
5.10	Patasasa	***	5,00	
5.11	Patate saltate in padella		4,50	
6 FORMAGGI				
6.1	Formaggi misti		6,50	
6.2	Formaggio singolo		3,00	
7 DESSERT				
7.1	Affogato al caffè	***	5,00	
7.2	Affogato al whisky	***	6,00	
7.3	Gelato	***	4,00	
7.4	Sorbetto	***	2,50	
7.5	Sorbetto + vodka	***	3,50	
7.6	Torte a scelta	***	5,00	
8 BEVANDE				
8.1	Acqua potabile trattata naturale		2,00	
8.2	Acqua potabile trattata gasata		2,00	
8.3	Bibite in lattina		2,20	
8.4	Birra Ichnusa 33 cl.		3,00	
8.5	Birra Paulaner 50 cl.		4,00	
8.6	Vino bianco "Ines" (Massaia) 1 LT		8,00	
8.7	Vino bianco "Ines" (Massaia) 0,50 cl.		4,00	
8.8	Vino bianco "Ines" (Massaia) 0,25 cl.		2,00	
8.9	Vino Novello Stagionale (Massaia) 1LT		10,00	
8.10	Vino Novello Stagionale (Massaia) 0,50 cl.		5,00	
8.11	Vino Novello Stagionale (Massaia) 0,25 cl.		2,50	
8.12	Vino rosso "Carlo" (Massaia) 1 LT		8,00	
8.13	Vino rosso "Carlo" (Massaia) 0,50 cl.		4,00	
8.14	Vino rosso "Carlo" (Massaia) 0,25 cl.		2,00	
9 CAFFETTERIA				
9.1	Caffè liscio o corretto		1,50	
9.2	Camomilla		2,00	
9.3	The		2,00	

N.B.: alcuni piatti sono preparati con l'impiego di prodotti surgelati o congelati indicati con *
abbattuti all'occorrenza indicati con °°°**