

Antipasti

Antipasto della Casa: Salumi, Giardiniera, Crostino con Caprino e Cipolla Rossa €13

Lardo di Gombitelli con Polenta Fritta € 12

Talloncini di Salame € 12

Mondeghini € 12

✓ Flan di Ricotta con Crema di Asparagi € 12

✓ Fritto di Stagione: Salvia, Frittelle di Patate e Spinaci, Chips di Patate € 12

✓ Sformato di Verdure e Scamorza con Salsa di Carciofi € 13

Insalata di Nervetti, Pomodorini, Sedano e Cipolla Rossa € 11

Primi Piatti

Gnocchi e Paste Fresche Fatti in Casa

Risotto al Salto con Asparagi Selvatici e Pancetta Affumicata € 12

✓ Gnocchi Verdi con Gorgonzola e Noci € 14

Gnocchi con Pomodorini Gialli e Guanciale € 14

✓ Ravioli di Ricotta e Spinaci con Burro Fuso e Grana Padano € 14

Tortelli di Zucca con Gras de Rost € 14

Tagliatelle con Ragù di Cinghiale € 14

✓ Melanzane alla Parmigiana € 14

Zuppa di Cipolle € 12

Secondi Piatti

- Pollo alla Diavola Intero € 27
- Ossobuco di Vitello con Piselli in Cremolada € 18
- Il Foiole, la Trippa alla Milanese € 17
- Arrosto di Codino al Forno con Patate € 18
- Vitello Tonnato con Cicorino € 18
- La Rustisciada € 17
- Maialino da Latte, Marinato all'Ortrugo, al Forno con Patate € 17
- Controfiletto di Scottona ai Ferri € 18
- La Vera Cotoletta alla Milanese con Patate al Forno € 27
(non sempre disponibile, meglio prenotarla)

Contorni

- ✓ Patate al Forno € 5
- ✓ Cicorino del Nostro Orto € 6
- ✓ Carciofi Trifolati € 6
- ✓ Verdure al Forno € 6

- ✓ Misto di Formaggi Lombardi con Marmellata Fatta in Casa € 13
(Gorgonzola Dolce, Grana Padano, Taleggio, Rosa Camuna, Capra Dolce)

Pane e Coperto € 3.5

Servizio Torta, portata dal Cliente € 2 per persona

Servizio "Tappo", € 15 per Bottiglia portata dal Cliente

La Fattura deve essere richiesta prima dell'emissione della Ricevuta Fiscale

Si avvisano i gentili clienti che in caso di intolleranze, allergie o semplicemente per curiosità, il nostro personale è a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento sulla composizione di tutte le nostre preparazioni alimentari. È anche disponibile il libro degli allergeni per tutti i prodotti non direttamente confezionati nel nostro esercizio. *La Direzione*

I Dolci Fatti in Casa

V La Sbrisolona € 6

V Le Crostate del Laghett € 6

Panna Cotta con Caramello € 6

Caulat, Panna Cotta all'Uovo con Salsa di Cioccolato € 6

V Il Tortino Riso e Latte con Marmellata ai Fiori d'Arancio € 6

V Il Tiramisù € 6

Gelati e Semifreddi

V Il Gelato di Crema, Cioccolato o Limone € 6

V Il Gelato di Crema Affogato al Chinato Borgogno € 7

V Lo Zuccotto € 6

V Le Fragole € 6

V = Piatto Vegetariano

Servizio Torta, portata dal Cliente € 2 per persona

Servizio "Tappo", € 15 per Bottiglia portata dal Cliente

La Fattura deve essere richiesta prima dell'emissione della Ricevuta Fiscale

Si avvisano i gentili clienti che in caso di intolleranze, allergie o semplicemente per curiosità, il nostro personale è a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento sulla composizione di tutte le nostre preparazioni alimentari. È anche disponibile il libro degli allergeni per tutti i prodotti non direttamente confezionati nel nostro esercizio.

La Direzione