

ANTIPASTI

Il nostro farro in insalata	€ 6
Polentina con fonduta di formaggi	€ 6
Salumi artigianali della Duronetta	€ 8
Selezione di formaggi D.O.P.	€ 8
Antipasto misto dello chef	€ 12

PRIMI PIATTI

Primo del giorno	€ 10
Strozzapreti al ragù di manzo	€ 10
Fettuccine di farro al pomodoro e basilico fresco (Nostra Produzione)	€ 10
Gnocchi di patate (fatti dallo chef) al gorgonzola e noci	€ 10
Pasta fresca con zucchine, melanzane e pomodorini	€ 10

SECONDI PIATTI

Secondo del giorno	€ 12
Fettina di vitello alla milanese	€ 12
Arrosto porchettato (cotto a bassa temperatura)	€ 12
Tartare di scottona	€ 15
La nostra Tagliata di manzo (3.0 / 3,5 etti)	€ 15

CONTORNI

Contorni del giorno € 4

DOLCI

Affogato al caffè € 5

Gelato vari gusti € 5

Macedonia di frutta fresca € 5

Brasadè con bianco "Passito" Noblero € 8

BEVANDE

Acqua 1 litro € 2

Bibite in lattina € 3

Bibite in bottiglia € 5

Birre in bottiglia € 5

Caffè € 1,50

Amari € 3

Grappe / Cognac € 4

In tutte le pietanze del menu sono presenti uno o più allergeni. La lista degli allergeni è allegata al menu. Segnalateci eventuali intolleranze e saremo lieti di proporvi delle pietanze alternative

VINI

VINI ROSSI

Az. Agr. Montelio – Codevilla

- **Comprino Merlot**
Provincia di Pavia I.G.T. fermo € 18
- **Bonarda**
Oltrepo' Pavese frizzante € 18
- **Mane Barbera**
Oltrepo' Pavese D.O.C. fermo € 18

Az. Agr. Nettare dei Santi – San Colombano al Lambro

- **Montebiotto**
I.G.P. “Collina del Milanese” fermo € 15
- **Poggiorosso**
I.G.P. “Collina del Milanese” frizzante € 15

SPUMANTI

Az. Agr. Verdi Paolo

- Moscato dolce D.O.C. Dolce € 20

Az. Agr. Montelio

- Spumante La Stroppa
Metodo Martinotti Brut € 25

Gran Montù – Az. Agr. Luciano Brega

Brut € 25

Tenuta del Pizzo

Brut € 25