

Antipasti

I salumi di cascina, formaggi di malga e confetture** (7)	Euro 14,00
La tartare di manzo ricetta 1979 (1,3,4,6,10,12)	Euro 18,00
Il tomino in cortecchia di speck, porcini spadellati e polenta in griglia (7)	Euro 14,00
La vaporata di mare con polipo, scampo, gamberone e croccante di verdure (2,4,9,14)	Euro 18,00

Primi Piatti

Il risotto ai porcini, robiola ai due latti e mirtilli al graticcio (3,6,7,9)	Euro 14,00
La calamarata cacio e pepe (1,3,7)	Euro 12,00
I casoncelli alla Bresciana con burro fuso e salvia croccante (1,3,7)	Euro 14,00
Il risotto carnaroli all'agro e ratatouille di gambero (2,3,4,7,9)	Euro 16,00
Le bavette alle vongole bianche in crema di cottura (1,9,12,14)	Euro 16,00
I fusilloni di pasta Panarese con astice alla cubana (1,2,4,9,12)	Euro 25,00

Secondi Piatti di Carne

La gran grigliata Colombera 7 tagli (per 2 persone) (9,10,12)	Euro 50,00
La tagliata di puledro 1984 (6,9,12) <i>(controfiletto di puledro Argentino alla plancha, taglio Robespierre al carrello condito con misto secco e vinaigrette ricetta 1984)</i>	Euro 16,00
La picanha di manzo in griglia (6,9,12) <i>(Picanha di manzo taglio Robespierre al carrello, condita con misto secco e vinaigrette ricetta 1984)</i>	Euro 18,00
La Porckzilla (1,3,10) <i>(Costoletta di suino italiano con doppia panatura e pomodorini pachino alla Digionese)</i>	Euro 20,00

Secondi Piatti di Pesce

Il pesce in griglia 5 sapori (2,4,14)	Euro 25,0
Gamberoni spadellati con erborinato dolce alla goccia e cipolla rossa caramellata (2,7,12)	Euro 25,00
La darna di spigola all'acqua pazza (4,12)	Euro 20,00

Contorno

Spinaci al Burro** (7)	Euro 4,00
Patate al Forno	Euro 4,00
Insalata Verde o Mista	Euro 4,00
Cipolle Spadellate	Euro 4,00
Verdure alla Griglia	Euro 5,00

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Il Dolce

Il cremoso al pistacchio, caramello e sale moldon (1,3,6,7,8)	Euro 6,00
Il croccante alle amarene e cioccolato 75% (1,3,6,7,8)	Euro 6,00
Lo scrigno di mele e mandorle laccato con glassa alla vaniglia (1,3,7,8,11,13)	Euro 6,00
La ghiaccia di cioccolato e cookie & crumble (1,3,6,7,8)	Euro 6,00

La Frutta

Il carpaccio di ananas Madagascar al sentore di anice stellato e gelato all'uva e fragola (7)	Euro 5,00
Le fragole limonate con mentuccia fresca	Euro 5,00

Gentile Ospite Tutto Il Pesce Servito Crudo È Conforme alle Prescrizioni del Regolamento

Ce 853/2004 Allegato III Sezione VII Capitolo 3 Lettera D.3.

Per Allergie E Intolleranze Alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal

Ministero della Sanita apposta sul menù.

Il Nostro Personale Di Sala è comunque A Disposizione Per Consigli In Merito.