



Antipasti - Starter

Tagliere di salumi del territorio (Mixed salami from the region) 12€ (1 – 9)

Tagliere di formaggi del territorio (Mixed cheese from the region) 12€ (2 – 3 – 9)

Caprese mozzarella e pomodoro (mozzarella and tornato) 15€ (2 – 3 – 14)

Prosciutto crudo di Parma e melone (Prosciutto crudo with Melon) 18€ (1 – 15)

Insalata mista con tonno mozzarella uova 12€
(mixed salad with mozzarella,thunafish,eggs) (2 – 3 – 4)

Mozzarella di bufala da 250 gr e Prosciutto crudo 18€ (1-2-3)

Tomini e Salamini al tartufo — (Cheese and Salami with Truffle) 15€ (2 - 3 – 6)

Antipasto langarolo — Vegetarian apetizer 12€

Carciofini alla brace — Grilled Artichoches 14€

Melanzane Sott'olio — Aubergine With Oil 14€ (16)



Primi piatti - First Courses

Lasagna alla bolognese 12€ (2-14-1)

Taglierini panna e speck del Tirolo (typical italian pasta with cream and speck) 12€ (1-2)

Ravioli di magro con pomodoro e basilico (Ravioli with meat tomato and basil) 12€ (14-1)

Risotto e Funghi – (Rise and mushrooms) 15€ (7)

Gnocchi di patate e ragù (Gnocchi with tomato souce and meat) 12€ (14-17)

Gramigna alla boscaiola con salsiccia (Gramigna with mushrooms and sausages) 15€ (1-7-14)

Pennette al Salmone Affumicato (Pennette with smoken salmon) 15€ (1-11)

Spaghetti alla carbonara (nodles carbonara with beacon, eggs and parmesan) 12€ (1-2-5)



Secondi piatti - Second Course

Lonza con patate - Pork with potatoes € 14 (17)

**Roastbeef con scaglie di grana e insalata – (Roastbeef
With Cheese and Salad) € 14,00 (2 – 3)**

**Carpaccio di Spada con finocchi – Sword Carpaccio with
fennel €18,00 (11 – 18)**

Polpette con piselli – Polpette with pease €18,00 (1-2-3)

**Pollo arrosto con verdure miste – Roast Chiken with
vegetables 14,00€**

**Melanzane alla parmigiana (Aubergine with tomato and
cheese) 12€ (16-2-1-14)**



Dessert

Frutta allo sciroppo

fatta in casa

(Ciliegie Uva Albicocca)

Cerises grapefrute and apricot on siroup of home made 7€

Composto di pesche all'amaretto — Jam of peach served
with gavi biscuits 7€ (1-12)



Coppa All'amarena — Amarena Ice Cream 7€ (1-2)



Coppa Gelato al Caffè — Ice Cream Coffee 7€ (1-2-5)



**Coppa al Cioccolato e Nocciola — Chocolate and hazelnut
Ice Cream 7€ (1-2-5)**

**Cream Brulee ai Frutti di Bosco — Cream Brulee With
Berries 7€ (1-2-5)**



Meringa Cioccolata — Chocolate Meringue 7€ (1-2-5)



Croccante alle mandorle — Almond Brittle 7€ (1-2-5-12)



**Croccante All'Amarena — Crunchy black cherry 7€ (1-2-
5-12)**



***Servizio Incluso — Service Included**



ALLERGENI

- 1) **GLUTINE – Gluten**
- 2) **LATTOSIO - Lactose**
- 3) **GALATTOSIO - Galactose**
- 4) **TONNO - Tuna**
- 5) **UOVA E DERIVATI - Eggs and derivatives**
- 6) **TARTUFO - Truffle**
- 7) **FUNGHI - Mushrooms**
- 8) **FRUTTA GUSCIO E DERIVATI – Fruit and Nuts**
- 9) **PEPE - Peper**
- 10) **SALE - Salt**
- 11) **PESCE – Fish**
- 12) **ARACHIDI E DERIVATI – Peanuts and derivatives**
- 13) **PREZEMOLO – Presley**
- 14) **POMODORO E DERIVATI – Tomato and derivatives**
- 15) **MELONE – Melon**
- 16) **MELANZANE - Overgine**
- 17) **AMIDO – Starch**
- 18) **FINOCCHI – Funnel**