






La buona cucina del Territorio

Antipasti e Primi Piatti

Tagliere di salumi		22.50
Tagliere di selvaggina con frutta agrodolce (bresaola di cervo, prosciutto di cinghiale, salame di cervo)		26.50
Lardo		14.00
Salame di maiale o di cervo		9.50
Prosciutto crudo Pioradoro affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	piccola	24.50 18.50
Tomino tiepido con verdura alla griglia		17.50
Insalata verde		6.50
Insalata mista		9.50
Insalata di nervetti e borlotti		15.50
Tortelli dello chef con ripieno di zucca alla parmigiana	piatto forte primo piatto	22.50 18.50
Gnocchi fatti in casa al gorgonzola	 piatto forte primo piatto	20.50 16.50
Raviolini del Plin al ragù di salsiccia	piatto forte primo piatto	22.50 18.50
Tagliatelle al ragù di cervo e polvere di cioccolato	piatto forte primo piatto	22.50 18.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

Risotto al vino rosso e rosmarino con tomino alla griglia		19.50 24.00
Risotto ai funghi porcini		23.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila		21.50

Prezzi 8,1% IVA inclusa

Vi preghiamo di informarci in caso di intolleranze alimentari.