



1919 — 2019

Chieda l'invio del menù via mail e prenoti il suo tavolo allo 0498751014. Se ha poco tempo ordini ciò che desidera alla prenotazione, verrà servito subito.

MENU' DEL GIORNO:

Primi piatti:

<u>Bavette (1,3) con sugo al pomodoro</u>	€ 6,50
<small>(“Bavette” (1,3) with tomato sauce)</small>	
<u>Gnocchetti di patate (1,3,7,6) con salmone (4)</u>	€ 7,50
<small>(Potatoes “gnocchetti” (1,3,7,6) with salmon (4))</small>	
<u>Lasagne (1,3,6) al forno (besciamella: 7,1,3) con ragout “alla Bolognese” (9,14)</u>	€ 6,50
<small>(“Lasagne” (1,3,6) -bechamel: 7,1,3- with “Bolognese” (9,14))</small>	
<u>Pappardelle (1,3,6) ai funghi</u>	€ 6,50
<small>(“Pappardelle” (1,3,6) with mushrooms)</small>	
<u>Penne (1,3) ai quattro formaggi (7)</u>	€ 6,50
<small>(“Penne” (1,3) with four cheeses (7))</small>	
<u>Tortiglioni (1,3) con ragout (9,14)</u>	€ 6,50
<small>(Tortiglioni (1,3) with “ragù” (9,14))</small>	

Secondi piatti:

<u>Baccalà mantecato (4,7,1,2,3,5,6,8,9,10,11,13) con polenta gialla</u>	€ 8,00
<small>(Brandade of salt cod (4,7,1,2,3,5,6,8,9,10,11,13) with yellow polenta)</small>	
<u>Burrata di mozzarella (7) e culatello di Sauris</u>	€ 8,00
<small>(“Burrata” cheese (7) and “Sauris” culatello ham)</small>	
<u>Scaloppine (1) di pollo al vino bianco (14) con finocchi al gratin (7,3)</u>	€ 8,00
<small>(Chicken escalopes (1) with white wine (14) and fennels au gratin (7,3))</small>	
<u>Tagliata di manzo (10,14) al rosmarino con fagiolini al burro (7)</u>	€ 10,00
<small>(Cut of beef (10,14) with rosemary and buttered (7) french beans)</small>	

Solo contorno:

<u>Fagiolini al burro (7)</u>	€ 4,00
<small>(Buttered (7) french beans)</small>	
<u>Finocchi al gratin (7,3)</u>	€ 4,00
<small>(Fennels au gratin (7,3))</small>	
<u>Patate fritte</u>	€ 4,00
<small>(French potatoes)</small>	

Insalata del giorno -crostini: 1,8,14,5,6,7,3,11,12-:

“Primavera”:

<u>misticanza, mozzarella (7), dadolata di prosciutto cotto e verdurine in agrodolce (14)</u>	€ 8,00
<small>(assorted salads, “mozzarella” cheese (7), ham and sweet and sour vegetables (14))</small>	

Panino del giorno:

“Corso Milano”:

<u>pane “Poldo” (1), porchetta, Fontina (7), melanzane ai ferri, maionese (3)</u>	€ 5,00
<small>(“Corso Milano”: “Poldo” bread (1), roast sucking pig, “Fontina” cheese (7), grilled aubergines, mayonnaise sauce (3))</small>	

Desserts:

<u>Bicchierino di mousse monoporzione -vedi registro-</u>	€ 7,00
<small>(Mousse pot -see label-)</small>	
<u>Millefoglie (1,7,3)</u>	€ 5,00
<small>(Millefeuille (1,7,3))</small>	
<u>Sacher (5,7,3,1,8,6) con panna montata (7)</u>	€ 5,00
<small>(Sacher (5,7,3,1,8,6) with whipped cream (7))</small>	
<u>Insalata di frutta fresca autunnale con yogurt (7)</u>	€ 6,50
<small>(Autumn fresh fruit salad with yoghurt (7))</small>	

Coperto gratuito. Ogni cestino di pane dopo il primo verrà conteggiato € 1,00. Cucina aperta dalle 12,30 alle 15,30.

“Mezze porzioni”: riduzione del 25%; porzioni ridotte: riduzione del 10% e non soggette ad altra scontistica, “abbondanti”: aumento del 25%.
La porzione intera divisa in 2 piatti aumenterà il costo del piatto di € 1,00. Ogni ingrediente aggiunto aumenterà il costo del piatto di € 1,00.