

## IL MENU' PRIMAVERA ESTATE 2017

### *Antipasti*

#### Il tagliere del Braciere

Degustazione di salumi e formaggi con verdure marinate

Tagliere per due persone € 18,00

Tagliere per tre persone € 25,00

Tagliere per quattro persone € 34,00

#### Il prosciutto crudo MAXIMO di Onesto Ghirardi

da maiali di più di tre anni, stagionato 36 mesi con mozzarella di bufala

€ 12,00

#### Bruschetta al pomodoro

€ 9,00

#### Parmigiana di melanzane con salsa al basilico

€ 9,00

#### Tortino all'ortolana su crema di Raschera dop

€ 9,00

#### Pomodoro al forno ripieno di burrata, acciuغه del mar Cantabrico e polvere di olive

€ 10,00

#### "Patanegra" Jamon de Bellota 100% Iberico JOTA JMENEZ

Prosciutto spagnolo da maiali allo stato brado alimentati con ghiande  
stagionato minimo 40mesi solo con sale

€ 16,00

#### Battuta di piemontese del consorzio LA GRANDA

servita con capperi selargini, senape dijone e podorini canditi

€ 13,00

#### Lumache alla borgognona

6 pezzi € 8,00

12 pezzi € 14,00

## *I primi piatti*

### *Pasta e fasioi dea Graziella*

*pasta e fagioli secondo la ricetta tipica veneta*

€ 8,00

### *“coi radici”*

*servita con coppa di radicchio crudo da mescolare con la pasta e fagioli*

€ 9,50

### *Orzotto agli aspaagi e asiago*

€ 8,50

### *Gnocchi di patate o tagliatelle al ragù d'anatra*

€ 9,00

### *Tagliatelle al farro bio con carciofi e ricotta affumicata*

€ 9,00

### *Paccheri al pomodoro fresco e mozzarella su crema di melanzane*

€ 10,00

### *Spaghettoni trafileati al bronzo con ragù di coniglio, olive taggiasche e pomodori secchi*

€ 9,50

### *Lasagne classiche*

*lasagne al ragù gratinate in forno*

€ 8.00

Coperto € 2,00

Acqua Lauretana naturale o minerale gassata € 2,50

*In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi*

## *I secondi piatti dalla cucina*

### Tagliata di piemontese "LA GRANDA" con patate

200 gr di carne di razza piemontese tenera e magra cotta al rosmarino  
e sale di Cervia servita con patate al forno

€ 15,00

### Spalla di vitello al forno

Tenera carne di vitello stufata agli aromi a fuoco lento  
e servita con polenta

€ 10,00

### Coniglio al forno con polenta

coniglio arrosto aromatizzato cotto al forno e servito con polenta

€ 10,00

### Quaglie al forno con asparagi

quaglie disossate cotte al forno e servite con asparagi

€ 14,00

### Bocconcini di capriolo con polenta

Teneri bocconi di capriolo in umido accompagnati da polenta

€ 14,00

### Degustazioni di formaggi del nostro carrello

Degustazione piccola (3 tipi di formaggi con salsine) € 8,00

Degustazione grande (6 tipi di formaggi con salsine) € 12,00

### **Contorni**

Insalata mista € 4,00      Verdure grigliate € 5,00

Patatine fritte € 3,50 Patate al forno € 4,00

## *I secondi piatti alla griglia*

### *Le costicine e le salsicce*

*Piatto unico € 13,00 (porzione grande) / Secondo piatto € 11,00 (porzione piccola)*

### *La braciola di maiale*

€ 9,00

### *Il galletto*

€ 10,00

### *La costata di manzo*

*all'etto € 3,80*

### *Fiorentina di Angus di Aberdeen (Scozia)*

*all'etto € 4,50*

### *Il filetto di manzo*

€ 17,00

### *La braciola di vitello*

*all'etto € 3,90*

### *La bistecca di roast-beef*

€ 12,00

### *Le costole di agnello alla scottadito*

€ 16,00

*Cosciotto di pollo disossato alla diavola (poco piccante)*

*con patate fritte e verdure grigliate*

€ 12,00

*Dagli Stati Uniti d'America*

*NEW YORK STRIP*

*Una spessa bistecca di controfiletto di black Angus 100% americano  
della fattoria Creekstone (Arkansas)*

*Pregiata carne dalla forte marezatura che la rende morbida e gustosa,  
cotta alla griglia e servita con verdure grigliate e patate fritte rustiche*

€ 27,00

*... e per chi non riesce a mangiare una costata intera,  
i piatti da dividere in due*

*Una costata di manzo già tagliata*

*con verdure ai ferri e patate fritte*

€ 34,00

*Una costata di Angus di Aberdeen (Scozia) già tagliata*

*con verdure ai ferri e patate fritte*

€ 45,00

## *ALLERGENI*

### *INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI*

*Nel ristorante vengono gestiti prodotti contenenti allergeni riportati nella seguente tabella che potrebbero essere presenti in tracce nei piatti proposti.*

#### *CEREALI CONTENENTI GLUTINE*

*(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati.*

*CROSTACEI e prodotti a base di uova.*

*PESCE e prodotti a base di pesce.*

*ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.*

*SOIA e prodotti a base di soia.*

*LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).*

*FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciolo, noci comuni, noci accagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati).*

*SEDANO e prodotti a base di sedano.*

*SENAPE e prodotti a base di senape.*

*SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo.*

*LUPINO e prodotti a base di lupino.*

*MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco.*

*ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lespressi in 302 nel prodotto finito*

*Per informazioni circa gli ingredienti allergeni si prega di chiedere prima di ordinare al personale di sala*

*Menù per i piccoli ospiti*

*Lasagne al forno*

€ 8,00

*Gnocchi o penne  
con burro, ragù o pomodoro*

€ 7,00

*Cotoletta alla milanese con patatine*

€ 10,00

*Salsiccia ai ferri con patatine*

€ 9,00

*Petto di pollo con patatine*

€ 9,00