

# MENU



## ANTIPASTI GLI IMMANCABILI

COPPIA DI DELIZIOSE CIPOLLE CARAMELLATE SU CREMA DI LATTERIA -- 12.50  
ALL. 1/3/7/12 VEGET.

PORTAFOGLIO DI SFOGLIA CALDO AI PORCINI SU LEGGERA FONDUTA -- 12,50  
1/3/7/12 VEGET.

LUMACHE\* ALLA BOURGUIGNONNE, N.6 -- 15.00  
-ALL.7/12

STECCHE DI MIDOLLO DI VITELLO GRATINATE AL FORNO -- 16.00

ALICETTE\*\* FRITTE -- 15.00  
ALL. 1/3/4

## I NOSTRI ECCELLENTI SALUMI

CRUDO DI PARMA GRAN RISERVA BEDOGNI CON GNOCCHI FRITTI --17.00  
ALL. 1/7

LARDO ALTO MANTOVANO CON CIPOLLA CARAMELLATA  
E GNOCCHI FRITTI -- 16.00  
ALL. 1/3/7/12

GRAN PIATTO DI SALUMI MISTI, CON GNOCCHI FRITTI -- 16.50  
ALL. 1/7



## PRIMI PIATTI

### GLI IMMANCABILI

RISOTTO ALLA MILANESE CON L'OSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA 26.00  
ALL. 7/9/12

RISOTTO VALGANNA - RICETTA STORICA DI FAMIGLIA- - 16.00  
ALL. 1/7/9/12 VEG.

## FATTI IN CASA

GNOCCHI DI ZUCCA FATTI IN CASA CON FONDUTA DI ZOLA  
E MOSTARDA -- 15.50  
ALL.1/3/7/9/12

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ RUSTICO MANTOVANO.  
ALL.1/3/9/12



## SECONDI PIATTI

ENTRECOTE DI MANZO ALLA PIASTRA, CON PATATE AL FORNO -- 29.00

MORBIDO ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO -- 21.00  
ALL. 9/12

### CON LA POLENTA

FONDENTE GUANCIA BRASATA CON POLENTA -- 26.00  
ALL. 9/12

CLASSICI BRUSCITTI DELLA TRADIZIONE CON POLENTA -- 19.50  
ALL. 7/9/12

BOCCONCINI DI CERVO , ALLA VALDOSTANA, CON POLENTA -- 25.00  
ALL.7/ 9/12

## CONTORNI

VERDURE SALTATE, PATATE AL FORNO, INSALATE,  
PATATINE FRITTE, GNOCCO FRITTO -- 5.00  
PATATE DOLCI FRITTE - 6.00

**COPERTO E SERVIZIO € 3.50**

CHIEDI I FUORI MENÙ DEL GIORNO



### PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, AVVERTIRE SEMPRE IL PERSONALE,

-I PRODOTTI CONTRASSEGNAI CON\* SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O  
SURGELATA ALL'ORIGINE --

\*\* ALIMENTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA AI SENSI DELLA L. 853/2004 )  
VERIFICA LE ALLERGIE CON IL NOSTRO PERSONALE-RIF. PRINCIPALI ALLERGENI:IGLUTINE-  
2CROSTACEI-3 UOVA-4 PESCE-5 ARACHIDI-6 SOIA-7 LATTOSIO-8 FRUTTA A GUSCIO-9 SEDANO-  
10SENAPE-11SESAMO- 12 AGLIO E SOLFITI- 13 LUPINI-14 MOLLUSCHI E LORO DERIVATI

PICCOLE PROPOSTE DEGUSTAZIONE,  
PER FARVI ASSAGGIARE  
I NOSTRI PIATTI STORICI



§§  
**“IL MENÙ VALGANNA” VEGETARIANO**

CIPOLLA CARAMELLATA SU CREMA DI LATTERIA  
ALL. 1/7/12

RISOTTO VALGANNA ( RICETTA STORICA DI FAMIGLIA)  
ALL.1/7/9/1

CROSTATA DI MELE CON GELATO  
ALL. 1/3/7

COPERTO E SERVIZIO € 30.00

-----§§-----§§-----

**“IL MENÙ GROTTE” TIPICO LOMBARDO**

STECCHE DI MIDOLLO DI VITELLO GRATINATE AL FORNO

RISOTTO ALLA MILANESE  
CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA  
ALL. 1/7/9/12

DOLCE VARESE CON GELATO  
ALL. 1/3/7/8

COPERTO E SERVIZIO € 40.00



**PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, AVVERTIRE SEMPRE IL PERSONALE,**

-I PRODOTTI CONTRASSEGNAI CON\* SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE ---

\*\* ALIMENTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA AI SENSI DELLA L. 853/2004 )-

VERIFICA LE ALLERGIE CON IL NOSTRO PERSONALE-

PRINCIPALI ALLERGENI

:1GLUTINE-2CROSTACEI-3 UOVA-4 PESCE-5 ARACHIDI-6 SOIA-7 LATTOSIO-8 FRUTTA A GUSCIO-9 SEDANO-  
10SENAPE-11SESAMO- 12 AGLIO E SOLFITI- 13 LUPINI-14 MOLLUSCHI E LORO DERIVATI