

MENU



ANTIPASTI

GLI IMMANCABILI

COPPIA DI DELIZIOSE CIPOLLE CARAMELATE 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

STECCHES 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 GNOCCO FRITTO --17.00
ALL. 1/7

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

GRAN PIATTO DI SALUMI MISTI, CON GNOCCO FRITTO -- 16.50
ALL. 1/7



PRIMI PIATTI

GLI IMMANCABILI

RISOTTO ALLA MILANESE CON L'OSSOBUCO 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 14.00
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 CONTRASSEGNA TI 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:1-GLUTINE-
2-CROSTACEI-3 UOVA-4 PESCE-5 ARACHIDI-6 SOIA-7 LATTOSIO-8 FRUTTA A GUSCIO-9 SEDANO-
10-SENAPE-11-SESAMO- 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 GROTTI” TIPICO LOMBARDO

STECCHIE DI MIDOLLO DI VITELLO GRATINATE AL FORNO

RISOTTO ALLA MILANESE

CON OSSOBUCCO 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 CONTRASSEGNA TI 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