

MENU

ALLA CARTA



ANTIPASTI

COPPIA DI DELIZIOSE CIPOLLE CAMELATE SU CREMA DI LATTERIA -- 12.50 -
All. 1/3/7/12 Veget.

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

STECHE DI MIDOLLO* DI VITELLO GRATINATE AL FORNO -- 16.00

ALICETTE FRITTE -- 15.00**
All. 1/3/4

TRIS DI ALICI : FRITTE, RIPIENE FRITTE, MARINATE -- 16.00
All. 1/3/4/12

SARDE IN SAOR -- 14.00
All. 1/4/9/12

I NOSTRI ECCELLENTI SALUMI

CRUDO DI PARMA GRAN RISERVA BEDOGNI CON GNOCCO FRITTO --17.00
All. 1/7

LARDO ALTO MANTOVANO CON CIPOLLA CAMELATA 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

“RIS IN CAGNUN CUL PERSIC” - SECONDO DISCIPLINARE CONFRATERNITA -- 24.00
All. 3/4/7/9/12

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 Veget.

CHITARRINA FATTA IN CASA AL LIMONE, GAMBERI E MENTA – 17.00
All.1/2/7/9/12

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI COSTINE -- 14.00
All.1/3/7/9/12



SECONDI PIATTI

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA/PIASTRA, CON PATATE AL FORNO -- **30.00**

ALL. 7

MORBIDO ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO -- **22.00**

ALL. 7/9/12

COSTINE DI MAIALE GRIGLIA/FORNO CON PATATE ARROSTO O VERDURE --**20.00**

CLASSICI BRUSCETTI DELLA TRADIZIONE SU CROSTONI CROCCANTI-- **18.00**

ALL. 7/9/12

GRAN FRITTO DI MARE E VERDURE - CALAMARI, GAMBERI VERDURE FRESCHE --**24.00**

ALL.1/2/4/12/14

FILETTINI DI PESCE PERSICO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE SALTATE --**26.00**

CONTORNI

VERDURE SALTATE, INSALATE, PATATE AL FORNO, PATATINE FRITTE – **5.00**

PATATE DOLCI FRITTE – **6.00**

COPERTO E SERVIZIO € 3.50

§§.

PICCOLE PROPOSTE : I NOSTRI PIATTI STORICI

“IL MENÙ VALGANNA” VEGETARIANO

CIPOLLA CAMELLATA SU CREMA DI LATTERIA

ALL. 1/7/12

RISOTTO VALGANNA (RICETTA STORICA DI FAMIGLIA)

ALL.1/7/9/1

DOLCE VARESE CON GELATO

ALL. 1/3/7

COPERTO E SERVIZIO € 30.00

-----§§-----§§-----

(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- 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

