



I TAGLIERI

- Tagliere di formaggi del territorio,** 16
con tigelle, miele e composta di frutta
(V)
- Tagliere di salumi del territorio,** 18
con tigelle, squacquerone e caciotta
- Degustazione di salumi e formaggi
del territorio,** con tigelle, 45
crescentine, squacquerone e miele
(consigliato per 3 persone)
- Cestino di tigelle, crescentine
o misto (V)** 8

LE PASTE

- Tagliatelle verdi al mattarello** 12
con ragù tradizionale (LF)
- Strozzapreti** 12
con zafferano, porcini e pomodorini
secchi (VG)
- Tortellini** 15
in crema di parmigiano e noce
moscata

LE CARNI

- Tagliata di manzo BIO** 22
con patate e salsa alla senape
(GF/LF)
- Battuta di manzo BIO** 15
con misticanza, frutta di stagione
e saba (GF/LF)
- Umido estivo di coniglio, pomodorini
e rosmarino,** con tigelle (GF/LF*) 16

L'ORTO

- Pomodoro San Marzano pelato al
basilico** con stracciatella (V/GF) 8
- Melanzane alla parmigiana (V/GF)** 10
- Insalata con formaggio fresco** 8
con saba e frutta secca (V/GF)
- Insalata mista di stagione (VG)** 6
- Due passi nell'orto (VG)** 6
- Patate arrosto (VG)** 5
- Combinè vegetariano** 18
Degustazione di cinque sfizi di
stagione (V)

I DOLCI

- Al Cucchiaino** 6
- Alla Frutta** 6
- Al Cioccolato** 6
- Dalla credenza** 6

**Chiedete al personale di sala
i dolci della settimana**

COPERTO E PANI FATTI IN CASA 2€ | PREZZI ESPRESSI IN EURO

(GF) = GLUTEN FREE | (VG) = VEGAN | (V) = VEGETARIANO | (LF) = LACTOSE FREE | (*) = SOLO SU RICHIESTA

*Per allergie o intolleranze a determinati alimenti consigliamo di segnalarle
o di chiedere informazioni al personale di sala.*