menu di montagna

sabato 6 a cena - domenica 7 settembre, pranzo e cena

antipasti

	** allergene	euro
affettato misto (salame, coppa, pancetta, speck)	0	6
mortadella di fegato fredda	0	5
carpaccio di bresaola (grana, rucola, olio evo)	2-12	6

primi piatti

pizzoccheri	1-2-12	8
pasta al pomodoro/bianco	1-2	4

secondi piatti

cinghiale in umido, ricetta della tradizione, con polenta	2 -13-14	12
salame cotto nostrano, a km 0 con lenticchie	2 -13-14	8
panino con salamella alla piastra	1	4
panino con salamella con cipolle e peperoni	1-14	5
arrosto di vitello freddo	0	7
polenta e zola cremoso	2	5
polenta	0	2
<u>contorni a scelta</u>: patatine	0	3
lenticchie	13	3
sottoaceti	13-14	2
<u>formaggi a scelta</u>: casera, zola, caprino	2	4
passato		
grana	2-12	4
torta e gelato artigianale (nonna papera)	chiedere in cassa	3