



# Settembre 2021

Gamberi marinati al lime su crema di cipolle 2	18,00
Insalata di gallina con capperi e olive taggiasche	16,00
Fiori di zucca gratinati ripieni di ricotta di bufala alla menta su purea di biette 7,3	16,00
Sformato di zucchine e fiori con fonduta al Casera 7	16,00
Tartare di manzo al timo	18,00
Culatello di Zibello con fichi	22,00
Agnolotti alla Piemontese 1,7	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini 1,3,7,9,12	18,00
Maltagliati al ragù d'anatra 1,3	18,00
Risotto ai fichi e Castelmagno 7,9	18,00
Tortelli di zucca 1,7	18,00
Tagliolini al tartufo (tartufo gr.1 € 4,00) 1,3	15,00
Entrecôte di manzo ai capperi con sauté di peperoni e melanzane	24,00
Costolette d'agnello alle erbe aromatiche con ratatouille di verdure	25,00
Faraona all'uva con purea di melanzane alla maggiorana 7	22,00
Tagliata di Tonno su vellutata di patate al basilico 4	25,00
Bianco di branzino con pomodorini confit, olive capperi su crema di zucchine alla menta	24,00
Torta cioccolato e melanzane 1,3,7	10,00
Zuppa inglese come una volta 1,3,7	10,00
Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco 1,3,7,8	10,00
Tarte Tatin di mele 1,3,	10,00