

# ANTIPASTI

## TRADIZIONE "LA FRATTA" €15

TAGLIERE DI SALUMI MISTI SELEZIONATI COMPOSTO DA SALAME PIAGENTINO "PEVERI", COPPA DI MAIALE PESANTE, PANCETTA DI MAIALE PESANTE. PROSCIUTTO CRUDO PIO TOSINI 30 MESI ACCOMPAGNATO DA GORGONZOLA DOP, TORTA FRITTA AL MOMENTO E GIARDINIERA DE L'ARCIMBOLDO (G-U-LA-SED)

## MILLEFOGLIE SALATO €13

PATATE STRATIFICATE E TOMA A LATTE CRUDO "BRA DURO DOP" CON TARTUFO NERO E MAIONESE ALL'AGLIO NERO (LA, U)

## AUTUNNO FRITTO €13

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE CON CARCIOFO IN CASSERUOLA E COMPOSTA DI MELE COTOGNE

## FUMOCOTTURA €12

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON INSALATINA FRESCA INVERNALE, PANBRIOCHE FATTO IN CASA E GELATINA ALL'ARANCIA (U, G, LAE, F)

## PLATEAU ROYALE €28

PIATTO COMPOSTO AL MOMENTO DALLO CHEF CON 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO DEL GIORNO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE<sup>(T)</sup>

# PRIMI

## LA VECCHIA E IL NUOVO €12

PASTA DEL GIORNO RIPIENA DI PESCE CON SUGO DELLO CHEF (LA-G-U)

DI BUON AUSPICIO €13

TORTELLI RIPIENI DI COTECHINO SERVITI CON BRODO DI LENTICCHIE E LENTICCHIE CROCCANTI (LA-G-U-SED)

COLORI CALDI €12

FAGOTTINO DI ZUCCA CON CREMA AL ROQUEFORT E SPUMA DI CAVOLO NERO (LA-G-U)

RADICI €12

GNOCCHI DI CASTAGNE CON CREMA DI PORRI E BACON CROCCANTE (LA-G-U)

## SECONDI

SERVITI CON CONTORNI DI VERDURE DI STAGIONE (T)

PLUMA IBERICA

15 €

FILETTO DI MANZO PIASTRATO

18 €

TAGLIATA DI ANGUS STATUNITENSE MAREZZATO

20 €

PORTATA VEGETARIANA

8 €

PESCE DEL GIORNO

14 €

SELEZIONE DI FORMAGGI

15 €