



“Nessuno può essere saggio
a stomaco vuoto!”

Mary Anne Evans alias G. Eliot

Antipasti

Misto della casa: sei assaggi, tre di terra e tre di mare
vuoi saperne di più? Sceglimi!

Carne salada di Black Angus affumicato

Antipasto Vegetariano: Crema di cavolo cappuccio viola con briciole
di caprino

Antipasto vegano: Roll di pasta fillo verdure croccanti e polpettine
di quinoa

Tagliere x 2: un bel mix tra carne pesce e salumi dei Bencini di
Fornaci di Briosco (specialità: il loro Salame)

Primi piatti

Risotto di Gigi: Carnaroli mantecato al gorgonzola, granella di
pistacchi e lardo di Patanegra

Risotto Carnaroli B&B: Barolo e Brasato

Tagliolino nero: code di gamberi Argentini alla puttanesca e
datterini gialli

Pacchero fresco: pomodoro San Marzano burrata e scampo

Piatto della Tradizione: sua MAESTA' risotto giallo con ossobuco

(a richiesta versioni primi vegetariani)

Secondi piatti

Tagliata di roast-beef al profumo di timo

Filetto di maialino lardellato in CBT

Stinco alla birra e porcini

Tonno al sesamo nero salsa del Fienile

Polpo in CBT scottato su crema di piselli

Pescato del giorno con briquette alla mediterranea

Contorni

Spadellata di verdure con olive taggiasche

Patate al profumo di timo

Polenta di Storo

Polenta di Storo e gorgonzola

Dolci fatti in casa

Lì fa' e lì descrive Mamma Lucia

Acque minerali

Caffè

Amari e grappe internazionali

Servizio coperto (pane fatto in casa)

 Per intolleranze ed allergie rivolgersi al personale di sala

