Proposte Stagionali

Antipasti
Starters

Strudel salato — € 7,00
(strudel di zucca gialla funghi e scamorza)
Pumpkin, mushroom, and scamorza strudel

Millefoglie di zucca con burrata e nocciole — € 8,00
Pumpkin mille-feuille with burrata and hazelnuts

Polenta con gorgonzola e cipolla caramellata — € 9,00
Polenta with gorgonzola and caramelized onion

Primi Piatti
Main Courses

Gnocchetti alle castagne con crema di latte e salvia — € 14,00
Chestnuts dumplings with cream sauce and sage

Risotto con zucca gialla e tartufo — € 15,00
Risotto with yellow pumpkin and truffl

Lasagna — € 13,00
Lasagna

Tortellini in brodo — € 11,00
Tortellini in broth

Secondi Piatti
Second Courses

Trippa alla casareccia — € 14,00
Homestyle tripe

Polpettine al sugo — € 10,00
Meatballs in tomato sauce

Piccione alla ghiotta — € 16,00
Pigeon “alla ghiotta” (hunter-style pigeon)

Contorni
Side Dishes

Macedonia di verdure di stagione — € 7,00
Seasonal vegetable medley

Patate gorgonzola e tartufo — € 7,00
Potatoes with gorgonzola and truffle

Verdure gratinate — € 7,00
Gratinated vegetables