



ANTIPASTI

Prosciutto di Parma con gnocchino fritto

Antipasto di salumi misti con gnocchino fritto

Tortino di polentina con formaggio fuso

Culaccia con burrata e alici del Cantabrico

PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

Tortellini in brodo o alla panna

Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia o alla pancetta

Ravioli di zucca

Tagliatelle ai funghi

Paccheri pomodori pachino e ricotta salata

Tagliatelle alla bolognese

Gramigna con salsiccia

Spaghetti alla matriciana

Spaghetti dello Chef

Garganelli al ragu di coniglio e funghi porcini

Strigoli con pomodorini, olive e provola affumicata

Rigatoni al ragu affumicato

Spaghetti cacio e pepe

Penne all'arrabbiata

SECONDI PIATTI TRADIZIONALI

Coniglio al forno

Punta di vitello al vino bianco

Arrosti misti al forno

Tagliata al rosmarino / rucola e grana

Filetto di manzo all'aceto balsamico/al pepe

Supreme di pollo in padella con rosmarino

Cotoletta "orecchio di elefante"

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia

Filetto di manzo con pomodorini rucola e formaggio di fossa

Fiorentine o Costate di manzo

Bavetta di manzo al sale grosso

Picanha dell'Uruguay

Grigliata Imperiale (per 2 persone)

Entrecote di manzo

Costolette d'Agnello alla griglia

Grigliata mista di carne

Salsicce ai ferri

Paillard (vitello, pollo, maiale)

Tomino alla griglia con pancetta e verdure grigliate

Grigliata vegetariana di verdure



PIATTI FREDDI

Roast beef
Vitello tonnato
Bresaola con rucola e grana
Prosciutto crudo e melone
Prosciutto crudo e grana
Caprese di pomodori, mozzarella e basilico

CONTORNI

Patate fritte
Patate al forno
Spinaci saltati
Funghi fritti
Verdure alla griglia
Pinzimonio
Contorni al buffet

GNOCCO E TIGELLE CON SALUMI E PINZIMONIO

(Martedì/Mercoledì/Giovedì/Domenica sera)

SELEZIONE DI DOLCI

Millefoglie alla crema pasticcera con frutti di bosco e salsa al cioccolato
Semifreddo all'amaretto
Torta al cioccolato con salsa all'inglese
Stracchino della duchessa
Zuppa inglese
Degustazione di dolcetti misti
Gelato di crema con amarene sciroppate
Gelato di crema affogato al caffè o all'amaretto
Gelato con frutti di bosco
Gelato con fragole (in stagione)
Profiteroles

BEVANDE

Acqua Minerale
Caffè
Bibita in lattina
Birra 33 cl
Birra 66 cl
Coca Cola - Fanta bottiglia (litro e mezzo)
Liquori nazionali
Whisky e torbati "Riserve"
Grappe "Riserve"
Coperto e cortesia



VINO LAMBRUSCO DELL'EMILIA

GRASPAROSSA

Grasparossa doc Vezzelli

Grasparossa Marcello

Grasparossa Otello

Sassomoro

Grasparossa Marcello ½ lt

SORBARA

Sorbara doc sel Vezzelli

Sorbara Chiarli Premium

Cantina Zucchi

ROSE

Rose Chiarli

Rose Vezzelli

VINI ROSSI FERMI

Sangiovese Nespoli

Sangiovese Superiore

Chianti classico

Chianti Superiore

Francesca Romana

Nebbiolo

Morellino di Scansano

Amarone Masi

Ripasso Masi

VINI BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto doc Colli Bolognesi

Prosecco Valdo

Dal Binot cuvee millesimato

Prosecco Rizzi

Prosecco Col Vetoraz

Prosecco ½ lt.

Franciacorta Ferghettina

Franciacorta Cador

Franciacorta Ca Del Bosco

Franciacorta Berlucchi 61

Trento doc Moser

Trento doc Ferrari Perlé

VINI BIANCHI FERMI

Vermentino

Donna Fugata

Falanghina

Pinot Grigio Abbazia Novacella

Cayega Arneis

Soave San Michele

ALTRI VINI

Moscato d'Asti

Vino a calice