



## 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