



Antipasti

Il meglio della Pianura Padana: Prosciutto crudo di Parma, culatello, coppa piacentina, salame felino e strolghino	13,00
Tomino alla griglia con porcini trifolati	10,00
Culatello 24 mesi di stagionatura	13,00

Primi Piatti

Zuppa d'orzo	9,00
Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne conditi con burro, salvia e parmigiano – Piatto Tipico	11,00
Risotto gorgonzola e noci	11,00
Tortelli di zucca	11,00
Paccheri freschi con pomodoro salsiccia e porcini	11,00



Secondi Piatti

Arrosto di vitello con castagne	15,00
Bocconcini di manzo con funghi porcini	15,00
Entrecôte alla griglia con riduzione all'aceto balsamico	17,00
Filetto di trota alla gardesana	16,00
Manzo all'olio di Rovato: "Cappello del prete" bollito ed accompagnato da una salsa a base di verdure – Piatto Tipico	15,00

Dessert

Tortino caldo al cioccolato con composta di pere	5,50
Strudel di mele caldo con gelato	5,50
Crème brûlée	5,50
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi	5,50

A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo piatti di pasta senza glutine

Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.

Ogni settimana vengono proposti piatti selezionati dallo chef