

Antipasti

<i>Lardo di Colonnata</i> <i>con castagne, miele e crostino di pane nero</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Tagliata di salumi nostrani con formaggio</i>	<i>fr. 26.00</i>
<i>Insalatina di gamberi, avocado e arancia</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Tartare di gambero rosso con insalata</i> <i>di sedano e mela verde</i>	<i>fr. 28.00</i>
<i>L'altra caprese mozzarella di bufala e melanzane grigliate</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Lumache 6 pezzi</i>	<i>fr. 16.00</i>

Primi piatti

<i>Risotto al Merlot con luganighetta</i> <i>mantecato al tomino</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Cicche del nonno</i> <i>con salsa rosa</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Tortelli</i> <i>ripieni di ricotta e spinaci</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>La pignatta paccheri ai frutti di mare in rosso</i> <i>(la cottura viene ultimata nel forno a legna)</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Scialatielli con guanciale, fave e pecorino</i>	<i>fr. 19.00</i>

Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo all'aceto balsamico e scaglie di parmigiano con patate al forno e verdure grigliate</i>	<i>fr. 32.00</i>
<i>Viennese con contorno (Per bambini 100gr)</i>	<i>fr. 35.00 fr. 25.00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde con riso e verdure di stagione</i>	<i>fr. 42.00</i>
<i>Cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure</i>	<i>fr. 36.00</i>
<i>Filettini di pesce persico con risotto</i>	<i>fr. 32.00</i>
<i>Fritto misto di Paranza (su richiesta solo calamari e gamberi)</i>	<i>fr. 32.00</i>
<i>Paella min 2 persone</i>	<i>fr. 37.00 p.p.</i>
<i>Tartar di manzo (200gr. Filetto) Tagliata a coltello e preparata al tavolo</i>	<i>fr. 44,00</i>

Gamberoni

<i>Gamberoni reali alla griglia Salsa olandese - patate e verdure grigliate</i>	<i>fr. 35.00</i>
<i>Gamberoni reali :</i>	<i>al curry</i>
<i>con riso parboiled</i>	<i>alla diavola</i>
	<i>fr. 38.00</i>
	<i>alla provenzale</i>

LE NOSTRE PIZZE

(SU RICHIESTA ANCHE CON PASTA INTEGRALE suppl. fr. 1.50)

(PASTA SENZA GLUTINE suppl. fr. 4.00)

(PASTA DI FARRO suppl. fr. 1.50)

Margherita	11.00	Romana	15.50
<i>pomodoro-mozzarella</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
		<i>olive-capperi-origano</i>	
Napoletana	14.00	Pugliese	17.00
<i>pomodoro-mozzarella</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
<i>acciuغه-origano</i>		<i>cipolle-olive-origano</i>	
Prosciutto	15.00	Tonno	18.50
<i>pomodoro-mozzarella</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
<i>prosciutto</i>		<i>cipolle-tonno</i>	
Funghi	15.00	Prosciutto e funghi	17.00
<i>pomodoro-mozzarella</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
<i>funghi</i>		<i>prosciutto - funghi</i>	
Marinara	10.00	Frutti di mare	19.00
<i>pomodoro-origano</i>		<i>pomodoro-frutti di mare</i>	
<i>aglio</i>		<i>aglio-origano</i>	
Siciliana	12.00	Rosina al Sole	18.50
<i>pomodori-capperi</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
<i>olive-origano</i>		<i>gorgonzola-prosciutto-funghi</i>	
Capricciosa	18.50	Calzone	18.50
<i>prosciutto-funghi-carciofi</i>		<i>pomodoro-mozzarella</i>	
<i>pomodoro-mozzarella-olive</i>		<i>funghi-uovo-prosciutto</i>	
4 Stagioni	18.50	Calzone ricotta e spinaci	18.00
<i>quattro angoli assortiti</i>		<i>pomodoro-ricotta</i>	
		<i>spinaci-mozzarella</i>	



La Pizza d'AUTUNNO

Mozzarella-pomodoro-chantarelles
gruyère

20,-

LE NOSTRE PIZZE

Diavola	19.00	Paesana	19.00
<i>pomodoro-mozzarella-salame piccante-peperoni-olive nere</i>		<i>mozzarella-friarielli salsiccia</i>	
Trevisana in camicia	20.00	Bismark	13.50
<i>pomodoro-trevisana scamorza-bufala</i>		<i>pomodoro-mozzarella uovo - origano</i>	
Bolognese	21.00	Carpaccio	20.50
<i>pomodoro-mozzarella prosciutto crudo scaglie di parmigiano</i>		<i>pomodoro-mozzarella carpaccio di manzo-rucola scaglie di parmigiano</i>	
Ticinese	19.00	Vallesana	18.00
<i>pomodoro-formagella luganighetta-patate</i>		<i>mozzarella fonduta patate novelle</i>	
Tirolese	19.50	4 formaggi	18.00
<i>pomodoro-mozzarella speck tirolese - formagella</i>		<i>pomodoro 4 formaggi assortiti</i>	
Giardino	18.50	Mascarpone e crudo	20.50
<i>pomodoro-mozzarella melanzane-zucchine peperoni-origano</i>		<i>pomodoro-mozzarella mascarpone-crudo</i>	
Americana	18.00	Ricotta e spinaci	18.00
<i>pomodoro-mozzarella pancetta-uova cipolla-origano</i>		<i>pomodoro-mozzarella ricotta e spinaci</i>	
Boscaiola	18.00	Gorgonzola e mele	18.00
<i>pomodoro-funghi porcini aglio-prezzemolo</i>		<i>pomodoro-mozzarella gorgonzola-mela a fettine</i>	
Kebab	20.00	La Golosona	20.00
<i>pomodoro fresco - mozzarella kebab - rucola - scaglie di grana</i>		<i>mozzarella di bufala pesto di rucola granella di nocciola</i>	

Angolo Vegano



<i>Insalata di radicchio con arancia, avocado, cipolla rossa e semi di zucca tostati</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Insalata di riso thai</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Quinoa con ananas e bacche di Goji</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Crema di asparagi con crostini e olio di oliva</i>	<i>fr. 16,00</i>
<i>Pennette integrali al pesto di rucola</i>	<i>fr. 19,00</i>
<i>Spaghetti integrali ai sapori dell'orto</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Ventaglio di verdure con tofu grigliato</i>	<i>fr. 20,00</i>

Senza Glutine



<i>Focaccia al prosciutto crudo S.Daniele</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Tartarino di manzo all'ortolana</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Pasta con condimento a scelta</i>	<i>supplemento fr. 2,00</i>
<i>Pizza a scelta dalla carta</i>	<i>supplemento fr. 4,00</i>
<i>Fritto di calamari e gamberi</i>	<i>fr. 32,00</i>
<i>Viennese con contorno</i>	<i>fr. 35,00</i>
<i>Gelato senza glutine e senza lattosio a pallina</i>	<i>fr. 3,50</i>

Pane – Pane Toast – Bruschette – Grissini – Farina – Birra

Fondue

Bourguignonne

minimo 2 persone

220 grammi di filetto di manzo

fr.41.00 p.p.

(patatine fritte - riso al burro - sottaceti)

Chinoise

minimo 2 persone (a volontà)

Manzo/ Cervo (s.d.)

fr.39.00 p.p

Puledro (s.d.)

fr.37.00 p.p

(riso al burro - patate fritte - sottaceti)

Formaggio

minimo 2 persone

400 gr. per persona

"nature"

fr.26.00 p.p.

+gorgonzola

fr.29.00 p.p.

diavola

fr.28.00 p.p.

(champignon - paprika - pomodoro - cipolle)

giardino

fr.29.00 p.p.

(erba cipollina - dadetti di prosciutto rosolato)

Pesce

minimo 2 persone

300 gr. per persona

fr.40.00 p.p.

(riso al burro - patatine fritte - sottaceti)

Raclette

minimo 2 persone

a discrezione

fr.36.00 p.p

*(assaggio di speck tirolese - patate raclette
pannocchia di mais - sottaceti)*

I Nostri Dolci

<i>Macedonia di frutta fresca</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Frutti di bosco</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Tartufo di Pizzo Calabro</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Profitteroles</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Torta della nonna</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Torta Meringata</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Crostata del giorno</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Cassata gelato</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Semifreddo senza glutine</i> <i>(limone – mandarino – pistacchio – gianduia)</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Vermicelles di castagne</i> <i>con panna e meringhe</i>	<i>Fr. 9,00</i>

“Colori e Sapori d’Autunno”

<i>Girandola di Sapori autunnali</i>	<i>fr. 28,00</i>
<i>Terrina di fagiano con marmellata di cipolle rosse</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Carne secca di cervo con crostini di chantarelles e gruyère</i>	<i>fr. 24,00</i>
<i>Uova ad occhio di bue con tartufo d’Alba</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Sautè con fiori di zucca patate e pioppini</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Tartarino di manzo all’Albese</i>	<i>fr. 32,00</i>

* * * * *

<i>Pappardelle al sugo di cinghiale</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Risotto con chantarelles e luganighetta</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Tagliolini al tartufo</i>	<i>fr. 26,00</i>
<i>Tagliolini ai chiodini</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Ravioli ripieni di capriolo al grano saraceno con fonduta</i>	<i>fr. 20,00</i>

* * * * *

<i>Tagliata di Angus con porcini e patate al forno</i>	<i>fr. 38,00</i>
<i>Scaloppa ai funghi misti con risotto</i>	<i>fr. 38,00</i>
<i>Medaglioni di capriolo profumati al tartufo d’Alba</i> <i>con spätzle, castagne e cavoletti di Bruxelles</i>	<i>fr. 46,00</i>
<i>Bocconcini di cinghiale con polenta</i>	<i>fr. 30,00</i>
<i>Filetto di cervo ai mirtilli</i> <i>con spätzle, pere al Merlot, cavolo rosso</i>	<i>fr. 38,00</i>

• Su prenotazione •

<i>Sella di capriolo alla “Baden Baden”</i>	<i>fr. 62,00 p.p.</i>
---	-----------------------