

MENÙ

ANTIPASTO

Salumi piacentini Dop con gnocco fritto
Giardiniera dell'orto
euro 8

PRIMO

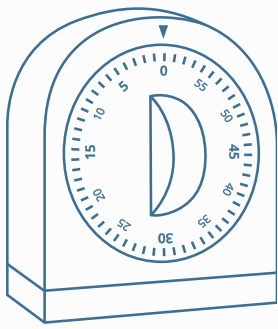
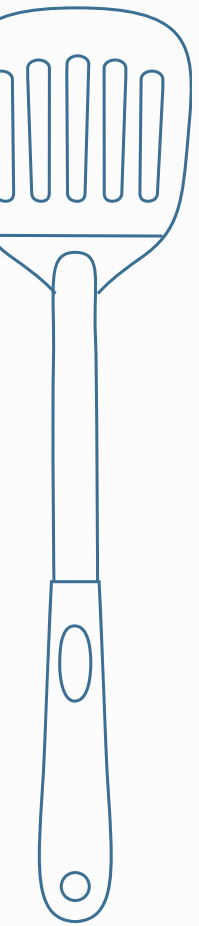
Gnocchetti di rapa rossa con asparagi e guanciale
croccante euro 10
Tortelli piacentini al profumo di salvia euro 10
Pisarei e Faso euro 8
Anolini in brodo euro 10

SECONDO

Faraona arrosto euro 8
Roast-beef di scottona euro 10
Fiocco di culatello al forno euro 10
Patate al rosmarino
Insalata mista dell'orto

DOLCE

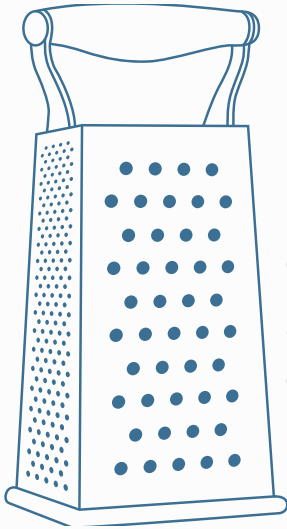
Tiramisù alle fragole euro 4
Torta al cioccolato euro 4
Crostata di marasche euro 4



LISTA DEI VINI

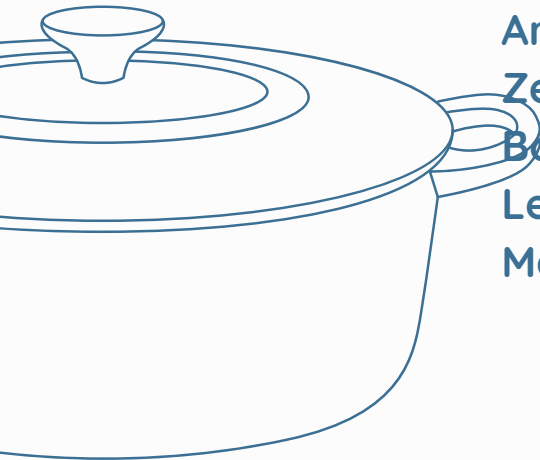
VINI ROSSI

- Il Lodino rosso friz di nostra prod. bott Euro 6
- Il Lodino rosso fermo di nostra prod. bott. Euro 6
(1/4 litro Euro 2 1/2 litro Euro 4)
- Barbera friz. Castello di Agazzano bott. Euro 10
- Barbera rosè Castello di Agazzano bott. euro 10
- Gutturnio sup Castello di Agazzano bott. Euro 20
- Julius gutturnio superiore Valtidone bott. Euro 10
- Gutturnio sup Luretta bott. Euro 20



VINI BIANCHI

- Armonia ortrugo friz. Valtidone. bott Euro 10
- Zefiro ortrugo fermo Valtidone bott. Euro 10
- Bocca di rosa malvasia secca Luretta bott. Euro 25
- Le Rane vend. tardiva Luretta bott. Euro 35
- Malvasia dolce Valtidone bott. Euro 10



SPUMANTI

- Prosecco Doc Drusian bott. Euro 20
- Ortrugo Spumante Valtidone bott. Euro 20
- Blanc de blanc Valtidone bott. Euro 20
- Principessa Luretta bott. Euro 25
- Venus malvasia dolce Valtidone bott. Euro 20

