

~ ANTIPASTI ~

Tartare di Fassona Piemontese con fiocchi di sale di Cipro e olio extravergine d'oliva Grand Cuvee Caldera	E. 10,00
Affettati Misti (prosciutto crudo, salame nostrano, coppa d'estate)	E. 6,50
Crostini misti della casa* (caglio e olio, funghi porcini, pomodorini)	E. 5,50
Crostini solo funghi Porcini*	E. 7,00
Crostini con crema al Tartufo*	E. 7,00
Crostini con funghi Porcini e crema al Tartufo*	E. 8,00

~ PRIMI PIATTI ~

Tortellini in brodo	E. 11,00
Tagliatelle al ragu	E. 7,50
Tagliatelle alla boscaiola con ragu e funghi porcini*	E. 9,50
Tagliatelle ai funghi porcini*	E. 11,00
Tortelloni di ricotta burro e salvia	E. 8,00
Tortelloni su crema di parmigiano e gocce di aceto balsamico	E. 10,00
Tortelloni ai funghi porcini*	E. 12,00
Tortelloni ripieni di ricotta e funghi porcini alla boscaiola* con ragu e funghi porcini	E. 12,00
Lasagne verdi alla Bolognese (<i>minimo 2 persone, tempo di cottura 25 minuti</i>)	
	E. 10,00 a porzione
Bis di minestre (<i>minimo 2 persone, scegliendo le medesime portate</i>)	E. 15,00
Tris di minestre (<i>minimo 2 persone, scegliendo le medesime portate</i>)	E. 17,00