

Antipasti

Code di gambero avvolte nelle zucchine e cotte alla brace su letto di pomodorini e cipollotto	16
Polentina bianca con moscardini in umido	16
Seppie al vapore con insalatina di patate tiepide	16
Tortino di zucca e guanciale su fonduta di formaggio	14
Terrina di testina e lingua con insalata di cavolo cappuccio	14
Tagliere di affettati selezionati da "la Casara" con la nostra giardiniera (per 2 persone)	24

Primi Piatti

Risotto mantecato al tartufo nero delle nostre colline (min. 2 persone)	21
Gnocchi al ragout	15
Tagliatelle ai funghi	15
ravioli con baccalà	14
Spaghettoni con gamberi e carciofi	14
Spaghettone ai ricci di mare	14

Secondi Piatti

Stinco di agnello al forno	25
Arrosto di faraona farcita	25
Tagliata di filetto di manzo alla brace (min. 2 persone)	23
Costolette di agnello con battuto di lardo alle erbe cotte alla brace	21
Pesce spada in guazzetto	18
salmone al forno con yogurt alle erbe	19
Selezione di formaggi de "la Casara"	9



Usiamo ingredienti e prodotti freschi, tuttavia alcune lavorazioni hanno bisogno di essere abbattute per rispettare regole e norme sanitarie.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni di ogni piatto è possibile rivolgersi al personale di sala.