

# Consigli dello Chef

## **Consommé di manzo**

crostini di Milza fatti in casa

6,50 €

## **Bruschetta**

pomodori freschi, cipolla, aglio, basilico, olio d'oliva

7,50 €

con Lardo 8,50 €

## **Antipasto per buongustai**

carpaccio di Carne Salada

salmone affumicato marinato in casa

Gamberoni alla griglia

verdura sotto olio

rafano / pane tostato all'aglio

piccolo 10,50 € / grande 14,10 €

## **Formaggio di capra alla griglia**

verdure grigliate

piccolo 9,50 € / grande 12,50 €

## **Risotto al radicchio**

miele di abete

10,80 €

## **Gnocchi di patate fatti in casa**

ragout di vitello

11,20 €

## **Ravioli ripieni di porcini**

crema di sedano / salsa di porcini

11,80 €

# Consigli dello Chef

## **Wildererpfanne**

filetti di maiale / salsa champignon

gnocchetti di farina al burro

16,50 €

## **Steak di vitello**

salsa al timo

verdure grigliate / patatine fritte

22,50 €

## **Coda di rospo e spiedino di Gamberoni**

verdura alla griglia

pane tostato all'aglio

20,50 €

## **“Mare e monti”**

spiedino di Gamberoni / filetto di manzo

verdure grigliate / patatine fritte

salsa Barbecue

21,40 €

## **Canederli alla mela fatti in casa**

gelato alla vaniglia

6,50 €

## **Crema Catalana**

6,20 €