

# MENU'

## ANTIPASTI:

	Allergeni
Tagliere misto di salumi e Formaggio d'Alpe	*1
Tagliere del Cacciatore (Salamino e Bresaola di Cervo)	*1
Sciatt con insalatina	*2.3
Polpettine di Carne con Fonduta di Formaggio	*2
Bresaola Liscia	-
Bresaola Carpacciata	*2
Tomino con Finferli e Seck	*1.2
Crostoni di Pane con Lardo Nostrano e Pesteda	*1.3
Tartare di Manzo con Crostoni di Pane	*3.4
Fesetta di Cervo marinata con Porcini e scaglie di Grana	*2

## PRIMI PIATTI :

Pizzoccheri tradizionali	*2.3
Pizzoccheri rivisitati come piacevano allo zio Tony	*1.2.3
Tagliolini di Grano Saraceno ai Finferli	*2.3.4
Tagliolini di Grano Saraceno con Sugo di Coniglio	*2.3.4
Tagliatelle con ragù di Cinghiale	*3.4
Tagliatelle all'uovo con Verdure dell'Orto	*2.3.4
Gnocchi alle Ortiche con Timo e Casera	*2.3.4
Tortino di Patate e Funghi	*2

## SECONDI PIATTI :

Tagliata di Scottona (2 Pers.)	-
Tagliata di Cervo con salsa Cognac (2 Pers.)	*2
Spiedone di Carne (2 Pers.) (manzo, pollo, tacchino, maiale, salsiccia formaggio e peperoni)	*1.2 .3
Tiepido di Manzo con Verdura croccante e Casera	*2
Spezzatino di Cinghiale con polenta	*3
Petto di Tacchino con Crema di Castagne	*2.5
Tzigoiner (Bastone con Carne di Manzo e Pancetta)	*1

**\*\*tutti i piatti sono compresi di contorno di Patate**

## CONTORNI :

Spinaci al Burro	-
Patate fritte	-
Insalate miste	-
Verdure alla Griglia	-

\*1 solfiti, 2lattosio , 3glutine, 4uova ,5frutta secca

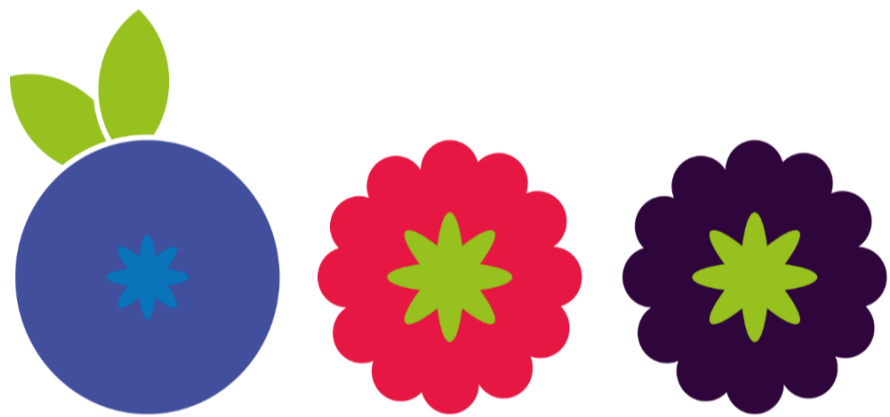
## I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE :

Semifreddo al Braulio	*2.3.4
Semifreddo al Mirtillo	*2.4
Semifreddo al Lampone	*2.4
Panna cotta al Lampone	*2
Strudel di Mele con salsa alla Vaniglia	*2.3
Crostata della casa	*2.3.4
Salame dolce	*2.3.4.5
Crema Brulè	*2.4

\*1 solfiti, 2lattosio , 3glutine, 4uova ,5frutta secca

Coperto

1,50



AGRITURISMO  
*Ca' Gianin*

.... BUON APPETITO!