

ANTIPASTI *

Antipasto di salumi nostrani

Insalata di mare

Gnocco fritto

Gnocco fritto con salumi

Raclette di formaggi valdostani
(può essere accompagnata dallo gnocco fritto)

LO GNOCO FRITTO



Lo gnocco fritto è prodotto attraverso la lavorazione di acqua e farina, lo stesso impasto che viene utilizzato anche per produrre la pizza.

L'impasto per poter essere utilizzato deve lievitare naturalmente per diverse ore.

Questo è il motivo per cui è gradita la prenotazione. Se volete assaggiare lo gnocco fritto, soprattutto se siete in tanti, vi conviene telefonare (anche qualche ora prima) ..per non rischiare di non trovarne più!!

*Lo gnocco fritto è servito solo per cena.

CUCINA

Primi

Gnocchetti alle ortiche con mascarpone e maggiorana

Ravioli zucca e amaretti

Agnolotti di stufato

Tagliatelle al ragù o al pesto

Tortelli ai funghi porcini in un letto di speck

Ravioli al salmone

Ravioli verdi con fontina e noci

Secondi

Arrosto di vitello

Filetto di manzo al pepe verde

Filetto di manzo al profumo di rosmarino

Fesa di tacchino al limone

Costata di coppa di maiale

Contorni misti di stagione

Dolci

Tiramisù

Salame al cioccolato

Tartufo bianco e al cioccolato

Meringata al cucchiaio

Gelati gusti assortiti

Menù completo dall'antipasto al dolce (bevande della casa incluse)

****Il menù potrebbe subire variazioni a seconda della stagione****
o della vena culinaria della mitica cuoca Marinella
...Chiedete e vi sarà dato...

Bevande

Acqua 1 lt.

Acqua $\frac{1}{2}$ lt.

Bibite in lattina: Coca Cola,
Coca Cola light,
Coca Cola senza caffeina,
Coca Cola zero,
Sprite,
Fanta

Coca Cola in vetro 1 lt.

Birre

Spina piccola

Spina media

Birre in bottiglia 66 cl.: Moretti,
Peroni

Birre in bottiglia 33 cl.: Menabrea,
Moretti rossa,
Ceres,
Paulaner

Digestivi

Amari

Amari stravecchi: whisky,
scotch

Grappe

Grappe invecchiate