

SALUMI E FORMAGGI DELL'APPENNINO

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO/GRANDE *9/17 euro*

Senza Glutine [con assaggi di miele e marmellate + 2 euro]

TAGLIERE DI FORMAGGI PICCOLO/GRANDE *8/15 euro*

Piatto vegetariano e Senza Glutine [con assaggi di miele e marmellate + 2 euro]

TAGLIERE DI SALUMI PICCOLO/GRANDE *8/15 euro*

Senza Glutine

PER COMINCIARE

RICOTTINA ALLA CURCUMA AL FORNO CON ASPARAGI E SEMI DI ZUCCA

Piatto vegetariano, senza glutine 10 euro

POLPETTINE FRITTE DI MORTADELLA CON CREMA DI PARMIGIANO E UOVO POCHE'

12 euro

TORTINO PANE ED ERBETTE, ZUPPETTA DI FAGIOLI E CICORIA SALTATA

Piatto vegetariano 10 euro

POLENTA CON SCAMORZA, PATE' DI OLIVE TAGGIASCHE E ZUCCHINE

Piatto vegetariano e Senza glutine 10 euro

PRIMI

TAGLIATELLE AI TRE CEREALI CON RAGU' DI SALSICCIA MARINATA NEL VINO ROSSO	10 euro
TROFIE CON CARCIOFI, ZENZERO E MENTA Piatto vegano	12 euro
TAGLIOLINI BURRO, PARMIGIANO, ASPARAGI E TARTUFO NERO	16 euro
TAGLIOLINI CON GENOVESE DI MOSCARDINI	13 euro

SECONDI

COPPONE DI MAIALE AL MIELE, RIDUZIONE AL VINO E CICORIA SALTATA

Senza glutine 16 euro

COUS COUS INTEGRALE CON VERDURE COTTE DI STAGIONE, SARDE AL FORNO
E UOVO BARZOTTO MARINATO CON AGLIO E SALSA DI SOIA
14 euro

BURGER DI FAGIOLI SPEZIATI AL CUMINO CON PATATE AL FORNO, CICORIA
RIPASSATA E SOIANESE ALLE CAROTE
Piatto vegano 13 euro

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON PAPRIKA E ACETO	<i>Piatto vegano e senza glutine 6 euro</i>
CICORIA RIPASSATA IN PADELLA	<i>Piatto vegano e Senza glutine 6 euro</i>

DESSERT

MOUSSE DI RICOTTA ALL'AMARETTO CON GOCCE DI CIOCCOLATA E FICHI CARAMELLATI <i>Senza glutine</i>	6,5 euro
PANNA COTTA CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO	6 euro
CROSTATA INTEGRALE AI 4 CEREALI CON MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO	5 euro
CREPES ALLE CASTAGNE CON FRAGOLE, CACAO AMARO E PANNA MONTATA VEGETALE <i>Senza glutine</i>	7 euro
CANTUCCI ALL'UVA PASSA E PASSITO DI MALVASIA NERA	7 euro