



LO CHEF
NICOLA DEGLI AGOSTINI
VI PROPONE:

 INDICA I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA

INOSTRI ANTIPASTI

Gnocco Fritto con Culatello di Zibello e Pomodorini all'Olio	10,00
 Insalatina di Piovra Croccante alla Piastra con Pomodorini Pachino ed Olive Taggiasche condita su vellutata di Patate Viola	12,00
Tavolozza con Coppa Stagionata, Sopressa con Filetto, Formaggi Stagionati al rosmarino e Balsamico ,focaccia farcita con pomodorini e mozzarella fiordilatte (min. 2 persone)	22,00
Involtini di Radicchio e Coppa ,Gratinati al Forno serviti con Ristretto all'aceto Balsamico	7,90
Fonduta di formaggio Castelmagno con Finferli e Chips di polenta (secondo disponibilità)	10,50

INOSTRI PRIMI

 Bigoli al Torcio al Ragù di Filetto di Manzo	8,00
Tagliatelle al Ragù d'Oca con Scaglie di Formaggio Sfogliato all'Aceto Balsamico	9,00
Conchiglioni giganti Rigati di Gragnano su salsa di Caciocavallo, salsiccia di bovino affumicata e mela caramellata	10,00
Risotto con Porcini e Cappelante (min. 2 porzioni)	12,00
Ravioli Farciti con Burrata serviti su vellutata di Zucca e Granella di mandorle	10,00
Tagliatelle con Porcini (secondo disponibilità)	12,00

INOSTRI SECONDI PIATTI:

 Tagliata di Angus in Pentolino servita con porcini, noci e Grana a scaglie 18,50

Hamburger di Chianina e Bacon (250 gr.) dentro a Pane al Sesamo, farcito con Cheddar servito con salsa Barbecue e patate fritte 16,50

Tartara di Manzo alla Francese con Crudità di Porcini, Riccioli di Burro e Crostini di Pane Caldo (200 gr.) 20,00

Brasato di Guancia di Manzo servito con Flan di Zucca e semi di papavero 17,00

Tavolozza di Formaggi Assortiti 11,00

IL VEGETARIANO

Cotoletta di Patate, Zucchine e Scamorza affumicata su Crema di Zucca e Trifolata di Funghi 13,00

LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA

SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 gr.

TAGLIATA DI CHIANINA - ITALIA - 18,50

TAGLIATA DI ANGUS - AMERICA - 16,00

COSTATA DI ANGUS - IRLANDA - 4,00/hg

FIORENTINA DI ANGUS - IRLANDA - 5,20/hg

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Salsiccia di Manzo, Salamella Fine, Braciola Affumicata) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (PRIMI A PADOVA) 17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Salsiccia di Manzo, Salamella Fine, Sovracoscia di Pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

VERDURE E CONTORNI

4,00

Insalata Mista

Patate al Forno

Melanzane e Zucchine ai Ferri

Patate fritte di Nonna Angela

Spinaci con Coste al Tegame

Funghi misti con dadolata di patate

5,00