

Gli antipasti

<i>Rose classico</i>	€ 18,00
<i>Noci di capasante, valeriana e tartufo nero della Valtenesi</i>	€ 14,00
<i>Battuta di Fassona piemontese, verdure croccanti</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di vitella, rucola e grana</i>	€ 14,00
<i>Sformatino di asparagi, salsa al quartirolo</i>	€ 12,00
<i>Crudo affumicato, zucchine sott'olio</i>	€ 14,00

I primi piatti

<i>Tortelli di bagoss, profumati al timo</i>	€ 13,00
<i>Tagliolini primavera</i>	€ 13,00
<i>Pappardelle con ragù d'anatra</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti gamberi e zucchine</i>	€ 13,00

Le carni

<i>Capretto nostrano arrosto, polentina integrale</i>	€ 18,00
<i>Costolette d'agnello scottadito</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Fassona con rucola</i>	€ 18,00
<i>Polletto nostrano alla griglia, olio del Garda</i>	€ 18,00
<i>Coniglio disossato profumato al cognac</i>	€ 18,00

I pesci (secondo la disponibilità)

<i>Branzino alla griglia, olio e prezzemolo</i>	€ 18,00
<i>Orata alla griglia</i>	€ 18,00
<i>Verdure di stagione</i>	€ 5,00

I dolci

Tiramisù classico

€ 7,00

Torta di pere tiepida e gelato alla crema

€ 7,00

Tortino di castagne, salsa ai cachi

€ 7,00

Mousse di cioccolato e crema alla vaniglia

€ 7,00

Composizione di sorbetti

€ 6,00

Moscato d'Asti 2011

Az. Agr. La Morandina

€ 3,00

Sole di Dario 2003

Az. Agr. Cantrina

€ 5,00