

Lunedì 5 Maggio

Menù pranzo a prezzo fisso

comprensivo di acqua, vino, pane, coperto, servizio e caffè LISCIO

Menù Primo	11,00 €
Menù Primo + Contorno del giorno	13,50 €
Menù Secondo + Contorno del giorno	14,00 €
Menù completo(Primo e Secondo + Contorno del giorno)	16,50 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

PIATTO SPECIALE:

Cotto al Tartufo "Villani" con Mozzarella di Bufala e contorno **15,00 €**

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato con Crema di Sedano Rapa e Mandorle tostate
Lune ripiene alle Verdure saltate con Burro al Timo
Penne alla Puttanesca (Olive ,Capperi,Pomodoro, Acciughe)

SECONDI

Filetto di Tonno alla brace
Coniglio al Valcalepio Rosso
Porco Mix alla brace (Lonza, Salamella)
Coscia di Pollo alla brace
Bistecca di Manzo alla brace
Tagliata di Tacchino alla brace con Salsa Cesar
Hamburger di Manzo alla brace
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia di Maiale alla brace

CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra
Insalata verde, rossa e Pomodori
Tris di Verdure (Melanzane Zucchine e Pomodori)
Spinaci Spadellati al Burro

DOLCI FATTI IN CASA O FRUTTA DI STAGIONE

€ 6,50

Pagando in **contanti** riceverai uno **SCONTO DI € 0,50 a persona**

WI-FI GRATUITO

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio

Proposta del giorno

Bacco a Pranzo

A pranzo il coperto di € 2,50

è comprensivo di pane (senza glutine su richiesta),
acqua naturizzata illimitata, 1 bicchiere di vino, caffè LISCIO
ogni modifica al caffè LISCIO € 0,50 - Acqua in bottiglia € 2,00

PER INIZIARE

Bis di Carpacci del Matto...Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte	17,00 €
Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi... con crostoni di Altamura	24,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	16,00 €

La Nostra POLENTA MACINATA A PIETRA

Polenta a Km 0 di Mais antichi macinati a pietra (Az.Agr.Riboli, Nembro)

(Può contenere tracce di Glutine e Soia)

...liscia	4,50 €
...con Taleggio nostrano a pasta cruda	7,50 €
...con Gorgonzola	7,50 €
... con Funghi Porcini** trifolati	11,00 €

PER ACCOMPAGNARE

Contorno del giorno a parte	4,00 €
Zucchine grigliate	4,50 €
Patate alla "Cenere della notte" con Olio e Prezzemolo	4,00 €
Insalata mista con Radicchio e Pomodori	4,00 €
Chips** Petali di Patate fritte	5,00 €
Funghi Porcini trifolati**	11,00 €

** In assenza di fresco utilizziamo prodotti surgelati freschi all'origine

ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

Dal braciere del Matto

ChateauBriand di filetto di Manzo (circa 3hg)	all' Hg	8,50 €
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3hg)	all' Hg	7,00 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
...con Olio Extra vergine e Rosmarino		17,00 €
...con Funghi Porcini*		22,00 €
...con fonduta di Zola		17,00 €
Tagliata di Coppa agli aromi con crema di Aceto balsamico		13,00 €
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra		13,00 €

...GLI INTRAMONTABILI

Frollatura: minimo 35 giorni a 0° - Cottura rigorosamente al SANGUE

Attesa circa 15 minuti

OCIO AI PREZZI... PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE

FIORENTINA di Manzo Selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	57,00 €
COSTATA di Manzo Selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	47,00 €
COSTATA di Angus DISOSSATA Black Angus America (Circa 4 Hg)	all' Hg	7,00 €
PICANHA di Black Angus America	all' Hg	7,00 €
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 Hg)	all' Hg	6,00 €

Specialità alla brace