

PRANZO DI LAVORO - BUSINESS LUNCH

Primo piatto del giorno (1-3-4-7-14)	7
Secondo piatto del giorno (1-2-3-4-7-8)	14

ANTIPASTI - STARTERS

 Tortino di patate e porcini con fonduta di Grana Padano (1-3-7) <i>Porcini mushrooms and potatoes mould with cheese fondue</i>	13
Mocetta di Manzella con rucola, noci e scaglie di Bagoss (7) <i>Homemade marinated beef with rocket salad and cheese flakes</i>	14
 Uovo cotto a bassa temperatura, funghi porcini e fonduta di Grana Padano 36 mesi (3-7) <i>Poached egg, with porcini mushrooms and cheese fondue</i>	14
Mondeghili con cuore di taleggio e salsa piccantina di Datterini Bio (1-3-5-7) <i>Fried Veal meatballs filled with cheese and spicy tomatoes sauce</i>	13
Rollatina di coniglio, tartufo nero e senape al miele (10) <i>Rabbit roll, black truffle and honey mustard</i>	14
Culattello di Zibello con pane fritto (1-5-7) <i>Special Ham served with fried bread</i>	16
Terrina di faraona, cipolle caramellate e pan brioche integrale (1-3-7) <i>Guinea fowl terrine, caramelized onions and brioche bread</i>	13

PRIMI PIATTI - PASTA & RICE

(Pasta fresca fatta in casa - Home made fresh pasta)

Riso al salto con pistilli di zafferano (7) 13
Crispy saffron rice


 Risotto funghi porcini (7) 15
Porcini mushrooms risotto

Spaghettone Grana & Pepe
con guanciale croccante (1-7) 13
Big spaghetti in parmesan & pepper cream, crispy pork cheek

 Ravioli di radicchio con pomodorini e salvia (1-3-7) 13
Ravioli with red chicory, in butter and sage sauce

Gnocchi di patate con ragù di anatra e
brunoise di verdure (1-3-7) 13
Potato gnocchi with duck ragout and small vegetables

Tagliolini tartufo nero e guanciale (1-3-7) 17
Noodles with black truffle & pork cheek

 Crema di patate e porri con crostini di pane al timo (1-7) 11
Potatoes & leek soup served with bread croutons

 A richiesta disponiamo di pasta senza glutine
Ask for your pasta gluten free

 Piatti vegetariani - Vegetarian dishes

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

**Cotoletta di vitello con manico cotta nel burro chiarificato
con patate al salto (1-3-5-7) 24**

Fried breaded veal chop with sautéed potatoes

**Filetto di manzo con riduzione al Pinot Nero "Nettare dei Santi"
e indivia belga stufata al forno 25**

Beef tenderloin in red wine sauce and baked endive chicory

**Battuta di Manzella con insalata di cavolo cappuccio
e crema di zucchine (3-10) 22**

Seasoned beef tartar with cabbage salad and zucchini sauce

**Coppetta di maialino croccante col suo fondo e
mele al forno 22**

Roasted baby pig with baked apples

**Petto d'anatra con fondo di senape rustica e miele
con fagiolini saltati in padella (10) 22**

Duck breast with mustard, honey and French beans

Tagliata di manzo con funghi porcini 24

Sliced beef with porcini mushrooms





**Sformatino di pasta sfoglia con verdure,
e crema di taleggio allo zafferano (1-3-7-9) 15**

Vegetables quiche with taleggio cheese & saffron sauce

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

HOME MADE DESSERT

	Semifreddo al cioccolato con salsa lampone e terra di cacao (7)	7
	<i>Chocolate parfait, red barriers sauce and cocoa crumble</i>	
	Crostata integrale con mele e cannella e salsa inglese (1-3-7)	7
	<i>Wholemeal apple and cinnamon tart with custard</i>	
	 Crema cotta al caffè con panna montata	7
	<i>Baked coffee custard and whipped cream</i>	
	Sbrisolona mousse di robiola e fichi caramellati (1-3-7-8)	7
	<i>Almond tart with fresh cheese mousse and caramelized figs</i>	
	 Pangialdine con marmellata d'uva e mousse di mascarpone (1-3)	7
	<i>Corn flour cookies served with grape jam and mascarpone mousse</i>	
	Tiramisù del Borgo (1-3-7)	7
	<i>Coffee tiramisù</i>	
	 Sorbetti & Gelati artigianali (3-7-8)	7
	<i>Home made sorbet & ice cream</i>	
	Servizio & Coperto	3
	<i>Cover & charge</i>	

 No lattosio -  No glutine