

# L'attesa aumenta il piacere!

Gustati i nostri sfizi prima di scegliere il tuo piatto

**CARCIOFI IN CROSTA** 🌿 € 5,50  
(G,L,CR)

**PANCIOTTE DI PATATE** € 5,00  
(G,L,CR)

**FRITTELLE DI ZUCCHINE** € 5,00  
(G,L,CR) 🌿

**FIORI DI ZUCCA** 🌿 € 5,50  
(G,L,CR,SE)

## Tartare di manzo

### SCEGLI IL CONDIMENTO CHE PREFERISCI

Nuda e cruda 🍷🌿 € 13,00

Scaglie di Grana Padano, olio Evo e pepe nero (L,U) 🍷

Capperi, acciughe, tuorlo d'uovo e senape antica (U,SE,P,SO) 🍷🌿

Salsa di soia, cipollotto e sesamo tostato (SA,SM) 🍷🌿

Le nostre proposte vegetariane



## GREEN

**CREMA DI TOPINAMBUR** 🌿🍷 € 13,00  
Cavolfiori e formaggio di capra (L)

**POLENTA DI GRANO GREZZO**, 🌿 € 14,00  
Verza e formaggio di monte (G,L,U)

**MORBIDO AL GRANA PADANO** 🌿 € 15,00  
Carciofi fritti e pere caramellate (L,U,G)

## I TAGLIERI

**SELEZIONE DI FORMAGGI** 🌿🍷 (L) € 14,00

**SELEZIONE DI SALUMI** € 14,00  
(L,G,F,SO,U)

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** (L,G,F,SO,U) € 16,00

## accompagna il tuo tagliere

**FOCACCIA** 🌿🍷 € 6,00  
(G)

**GNOCCO FRITTO** 🌿🍷 € 5,00  
(G)

# La cucina

Cucinare non significa solo leggere una ricetta, ma molto di più.  
Significa **creare, pensare** ma soprattutto **produrre!**

Alla base del nostro lavoro c'è la ricerca della **materia prima d'eccellenza a km zero!** Collaborazione tra cucina, allevatori e coltivatori che danno vita alla nostra **filiera controllata!**

## Primi

**SPAGHETTI** € 20,00

Burro al limone e caviale  
(L,P,G)

**GNOCCHI DI PATATE** € 15,00

Ragù di lepre e tartufo  
nero (G,L,U,F,A,LU,SM,S,SA,SE,SO)

**CASONCELLI** € 14,00

**BERGAMASCHI**  
(F,G,L,LU,S,SA,SM,SO,U)

**RISO CARNAROLI** € 15,00

Cavolo nero, trota  
affumicata e limone (P,L,U)

## secondi

**STRACOTTO DI AGNELLO** € 18,00

Cavoletti e chips di patate  
(G,SO)

**PLUMA DI MAIALE** € 16,00

Verza, riduzione alla soia e  
miele (SA,L,SO)

**FILETTO DI CINGHIALE** € 18,00

Moscato di Scanzo, sedano  
rapa e nasturzio (SO,L)

**GUANCIA DI MAIALE** € 14,00

Brasata, il suo fondo e  
vellutata di patate (so)

## contorni

**PATATE** € 5,00

**PONTIROLESI**  
**ARROSTO**



**VERDURE** € 6,00

**SPADELLATE**



**INSALATA MISTA** € 5,00

**/ VERDE**



**CHIPS DI** € 4,00

**PATATE**



## Dalla griglia



**COSTATA** 🍴 € 5,50/etto

**FIorentINA** 🍴 € 6,50/etto

**TAGLIATA** 🍴 € 20,00

**ARROSTICINI** 🍴 € 14,00  
di maiale

**FILETTO DI MANZO** 🍴 € 28,00

## Hamburger

**TREÌ** € 14,00

Hamburger di manzo, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese  
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

**CASIRÀ** € 14,00

Hamburger di manzo, taleggio di bufala, bacon croccante e cavolo nero (G,L,P,SE,SM,SO)

**ERDELÌ** 🍴 € 15,00

Hamburger di broccoli e spinaci, maionese alla soia, lattuga, pomodori arrostiti e cavolo cappuccio  
(G,P,SE,SM,SO,U)

**POTA** € 19,00

Doppio hamburger di manzo, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese  
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

**COF** € 14,00

Pane rustico, cotoletta di pollo in tempura, insalata iceberg, maionese, pomodori cavolo viola  
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

**ALPÌ** € 14,00

Hamburger di manzo, scamorza affumicata, funghi, crumble di cipolle, soncino e salsa all'uovo (G,L,P,SE,SM,SO,U)

## aggiunta

+ €5



**Doppio  
Hamburger**

+ €5



**Mozzarella  
di Bufala**

+ €3



**Pancetta  
affumicata**

# Le pizze contadine

## ARE

Pomodoro, fiordilatte (G,L)

€ 10,00

## ETTARO

Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, olive taggiasche (G,L)

€ 14,00

## STAGIONALE

Pomodoro, fiordilatte, cime di rapa, salsiccia e Grana Padano (G,L,SA,SE)

€ 14,00

## CALZONE AGRICOLO

Pomodoro, fiordilatte, ricotta di bufala, prosciutto cotto, Grana Padano (G,L,U)

€ 14,00

## ISOLANA

Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano (G,P,SO)

€ 14,00

## SEMINA

Pomodoro, fiordilatte, bufala a crudo, prosciutto crudo, rucola (G,L,SE,SA)

€ 15,00

## RACCOLTA

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, stracciatella (G,L)

€ 15,00

## ORTO

Pomodoro, fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini (G,L,SE,SA)

€ 13,00

## CALZONE ALPEGGIO

Fiordilatte, trevisana, crema di champignon al profumo di tartufo, formaggio d'alpeggio, speck, rucola, Grana Padano (G,L,SE,SA)

€ 16,00

## MALGA

Mozzarella, taleggio, funghi e speck (G,L,SA,SE)

€ 15,00

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

## il padellino agricolo

### FALCIATURA

€ 12,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico (G,L,SE,SA)

### VANGATURA

€ 14,00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano (G,L,SE,SA,U,P)

### ARATURA

€ 13,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico, cipolla rossa e Grana Padano (G,L,U,SE)

## l'esclusiva



### PREMIATA

€ 14,00



Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano, basilico (G,L,SE,SA,U)

# Le pizze

## senza glutine

**MARGHERITA**    
Pomodoro, fiordilatte,  
basilico (L)



€ 13,00

**AI 4 FORMAGGI**    
Fiordilatte, provola,  
blu di bufala, formai  
de mut (L)

€ 15,00

**AL CRUDO**   
Pomodoro, fiordilatte,  
crudo di Parma (L)

€ 16,00

**ALLE VERDURE**    
Pomodoro, fiordilatte,  
verdure (L)

€ 15,00

**AL SALAME PICCANTE**   
Pomodoro, fiordilatte,  
salame piccante (L)

€ 15,00

### aggiunte



+€5

Mozzarella  
di Bufala



+€3

Formaggi



+€5

Stracciatella



+€3

Salumi



+€3

Verdure

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

## allergeni

[A] - ARACHIDI

[CR] - CROSTACEI

[G] - GLUTINE

[F] - FRUTTA SECCA

[L] - LATTICINI

[LU] - LUPINI

[MO] - MOLLUSCHI

[P] - PESCE

[S] - SEDANO

[SA] - SOIA

[SE] - SENAPE

[SM] - SESAMO

[SO] - SOLFITI

[U] - UOVO

## simboli



Senza  
glutine



Vegetariano



Senza  
lattosio

A cena e nei pranzi di Sabato e festivi coperto e servizio: 3,00 €