



Per Incominciare

<i>Insalata di funghi</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Girello Di Podolica e insalatina fresca.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>Crema Patate, Nduja e Caciocavallo.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>La tradizione: formaggi e salami.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>Uovo poché e Tartufo.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>

Le Paste e i risotti

Risotto:

<i>ortaggi di stagione e creme.....</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Tagliatella all'uovo e porcini.....</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Ravioloni di porcini al tartufo.....</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Maccheroni al sugo di vitello Podolico e nevicata di Caciocavallo DOP.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>Spaghetti melanzane e ricotta affumicata.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>

Le carni e I Contorni

Funghi Misti

Porcini arrostiti e impanati e fritti..... euro 25

Nero di Calabria

Filetto di Suino Nero e radice di liquirizia, purea di patate olio e timo euro 22

Controfiletto

Podolica alla brace e radicchio tostato..... euro 25

Polletto

marinato agli agrumi e patate al forno..... euro 22

Caciocavallo DOP

arrosto e cipolla alla brace..... euro 16

I Dolci

Millefoglie

Crema chantilly frutta fresca e sfoglia..... euro 8

Crema di Ricotta

Croccante di mandorle al sesamo, polvere di caffè e miele..... euro 8

Cioco-Crok

Cialda croccante al cioccolato crumble al cioccolato e mousse al cioccolato..... euro 8

Le Scirubette

miele di fichi, arancia o caffè..... euro 5

Tiratisù..... euro 8