



## LA NOSTRA CUCINA

### Primi piatti

Tortelloni con ricotta del caseificio di Santa Lucia e spinaci  
al burro e salvia 7,50

Tortelloni con ricotta del caseificio di Santa Lucia e spinaci  
al pomodoro 7,50

Lasagne verdi alla Bolognese 7,50

Tortellacci verdi con ricotta del caseificio di Santa Lucia e mascarpone  
ai 4 formaggi 7,50

Tortellini in brodo di cappone\* 8,00

Tortellini alla panna fresca\* 8,00

Tagliatelle al ragù di carne\* 7,50

Tagliatelle ai funghi porcini\* 8,50

Tortelloni con ricotta del caseificio di Santa Lucia e spinaci  
ai funghi porcini\* 8,50

Gnocchi di patate con farina di castagne del Mulino del Dottore\*  
con pancetta, radicchio rosso e noci 8,50



## Secondi piatti

Vassoio di bolliti di zampone, cappone, manzo e lingua con contorno di salsa verde e purè di patate (prezzo per persona) 14,00

Cotoletta alla milanese 7,50

Arrosti misti di carne: pollo, coniglio, faraona, vitello, lombo 8,00

Scaloppina ai funghi porcini\* 8,50

Cotoletta alla bolognese... però alla nostra maniera con prosciutto crudo, formaggio e panna fresca 8,50

Filetto di manzo ai funghi porcini\* 16,50

## Contorni

Patate fritte\* 3,00

Purè di patate di Tolè 3,00

Insalata mista di verdure 4,00

Verdure lessate o gratinate 4,00

Funghi porcini trifolati\* 6,00

Funghi porcini fritti\* 7,00

Fritto misto di crema dolce, mela, verdure e olive all'ascolana\* 4,50



❧.❧ *I dessert della casa* ❧.❧

Pandoro o panettone ripieno di crema al mascarpone e

scaglie di cioccolato fondente 4,50

Zuccotto (dolce al cucchiaino con crema zabaione e pan di Spagna)\* 3,50

Fior di latte della tradizione 3,50

Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone bianca 4,00

Tiramisù 3,50

Zuppa Inglese 3,50

Semifreddo di zabaione montato con croccante di mandorle tritato\* 3,50

Salame al cioccolato 3,50

Sorbetto al limone 3,50

Macedonia di frutta fresca 4,00

*Coperto e sorriso* 2,50

