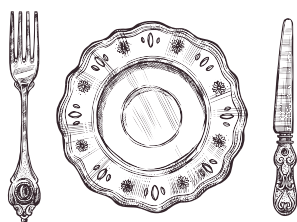

il pranzo dei cuochi

INCIPIT

PIZZA GOURMET con pomodoro S. Marzano e mozzarella del Conte 10€
PANE, burro e acciughe Cantabriche 15€
FOCACCIA con stracciatella e prosciutto di Parma di Montagna 20€

PRIMI PIATTI

TORTELLO DI MAGRO con leggera salsa al basilico 16€
CAVATELLO fatto in casa Cacio e pepe 16€
CARBONARA 16€
SPAGHETTO alle veraci e basilico 22€
RISO E PERSICO alla Bellagina (min 2 pers) 24€

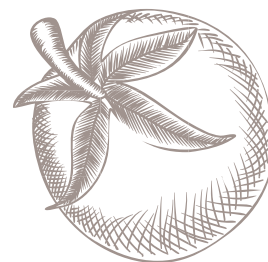


DESSERT

CREMA BRUCIATA ai mirtilli e meringhe 8€
TIRAMISÙ 8€
SORBETTO di frutta 8€
GELATO del giorno 8€
TORTINO AL CIOCCOLATO con gelato ai lamponi 8€

TERRA

BRESAOLA della Valchiavenna 14€
PROSCIUTTO DI PARMA e burrata 15€
CESAR SALAD con supreme di pollo e scaglie di Parmigiano 15€
VITELLO TONNATO all'antica 15€
TARTARE DI MANZO al coltello 15€
PANZANELLA con pomodori datterini, stracciatella, olive 15€



CLASSICI

TAGLIATA DI FASSONA, purè di patate e spinacini 14€
GALLETTO alla Diavola 20€
COSCIA DI ANATRA croccante 25€
FISH AND CHIPS DI MERLUZZO con maio all'arancia 22€
CHEESEBURGER fatto in casa con patate fritte 22€

