



menù
Natale
2025



Affettati

Prosciutto cotto	3,25 € al hg
Crudo Parma S. Ilario	5,50 € al hg
Culatello di zibello	12,50 € al hg
Coppa S. Ilario	3,60 € al hg
Bresaola Valtellina	4,95 € al hg
Lingua	2,57 € al hg
Galantina	2,50 € al hg
Pancetta piacentina	1,99 € al hg
Pancetta coppata	2,70 € al hg
Pancetta Giovanna	3,20 € al hg
Carne salada	3,80 € al hg
Speck	2,80 € al hg
Lonzino alle erbe	3,50 € al hg
Salame nostrano	2,65 € al hg
Salame cotto	2,70 € al hg
Lardo	2,00 € al hg
Bologna	2,10 € al hg

Antipasti freddi

Tartare di scottona, salsa al vino rosso e misticanza aromatica	8,50€ a porz.
Vitello tonnato	4,00€ al hg
Insalata russa	3,60€ al hg
Insalata capricciosa	2,50€ al hg
Paté di vitello	4,10€ al hg
Terrina di foie gras e panbrioches	15,50€ al hg
Gamberi in salsa rosa	5,00€ al hg
Insalata di mare	3,35€ al hg
Salmone marinato e arancia	6,00€ al hg





Antipasti caldi

Muffin di patate e prosciutto cotto	4,00€ a porz.
Girella di pane sfogliato, pancetta giovanna, formaggio latteria e polvere di pomodoro	4,00€ a porz.
Mini tortino salato con Parmigiano Reggiano e zucchine	5,00€ a porz.
Mini tortino salato con zucca e pancetta	5,00€ a porz.
Paninetto con pulled pork, salsa BBQ	4,00€ a porz.
Paninetto con mini hamburger di scottona, formaggio, salsa alla cipolla caramellata	4,00€ a porz.
Bignè salato con fonduta di Parmigiano Reggiano, salsiccia e zafferano 3pz	5,00€ a porz.

Primi piatti

Trippa	1,60€ al hg
Crespelle taleggio, pere e noci	1,85€ al hg
Crespelle cotto e formaggio	1,85€ al hg
Lasagne classiche al ragù di carne	1,80€ al hg
Lasagne, zucca e Luganega	1,90€ al hg

Pasta fresca

Ravioli crudi fatti a mano con cappone per brodo	2,70€ al hg
Tortellini alla carne fatti a mano per brodo	2,30€ al hg

Secondi piatti cotti

Arrotolato di coniglio, nocciole, pancetta e maggiorana	3,50€ al hg
Cosce di anatra arrostate profumate all'arancia	2,90€ al hg
Arrotolato di faraona mele e noci e salsa al tartufo	6,00€ al hg
Arrotolato di cappone, prugne e castagne	3,10€ al hg

Contorni

Millefoglie di patate	1,60€ al hg
Carciofi arrostiti	3,00€ al hg
Verza burro e salvia	1,80€ al hg



* Costo passibile di variazione. Chiedi informazioni al nostro staff

Secondi piatti crudi

Maiale

Arrosto tirolese (lonza, speck e mele)	1,98€ al hg
--	-------------

Vitello

Carré disossato alle castagne	3,80€ al hg
-------------------------------	-------------

Carré con osso lardellato	3,20€ al hg
---------------------------	-------------

Polpettoni di vitello

Ripieno carni chiare e verdure	2,10€ al hg
--------------------------------	-------------

Ripieno mousse di prosciutto cotto, pancetta cotta	2,10€ al hg
--	-------------

Ripieno carni chiare, funghi, prosciutto cotto, scamorza	2,10€ al hg
--	-------------

Coniglio ripieno disossato*

Arrotolato alle erbe di Provenza	2,89€ al hg
----------------------------------	-------------

Arrotolato con crudo e Grana Padano	2,89€ al hg
-------------------------------------	-------------

Arrotolato nocciole, pancetta e maggiorana	2,89€ al hg
--	-------------

Faraona ripiena disossata*

Arrotolato ripieno di carni chiare, castagne e prugne	2,39€ al hg
---	-------------

Arrotolato ripieno di carni chiare, datteri glassati, timo	2,39€ al hg
--	-------------

Anatra ripiena disossata*

Arrotolato con carni chiare e arancia	2,40€ al hg
---------------------------------------	-------------

Cappone ripieno disossato*

Arrotolato carni chiare, datteri glassati, timo	2,30€ al hg
---	-------------

Arrotolato antichi sapori, carni chiare, mele	2,30€ al hg
---	-------------

Arrotolato carni chiare, castagne, rosmarino	2,30€ al hg
--	-------------

Tagliere formaggi

Per specifiche e prenotazioni rivolgersi al personale

Vini consigliati dal nostro sommelier

Toscana rosso igt Straccali	8,50€
-----------------------------	-------

Spumante brut V8+	8,50€
-------------------	-------

Champagne Jean Aubry traditionnel	35,00€
-----------------------------------	--------



Per un miglior servizio
prenotazione preferibile
entro il **20 dicembre 2025**

Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze



Buon Natale
Famiglia Beccalli