

Menù



Antipasti

Battuta di scottona
e ciliegie 21

Carpaccio di capriolo
pomodoro e bufala 20

Insalata di bollito
lamponi e salsa tonnata 18

Prima Portata

Risotto peperoni, animelle
e scalogno agrodolce 25

Tortelli di quaglia, asparagi e polline* 21

Spaghettone freddo, zucchini
e ragù di cortile 22

Seconda Portata

Pecora brianzola alla brace, anguria, olive e salsa yogurt	28
Spinacino di Scottona e cetrioli	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione	7€/hg
Selezione di Costate/Fiorentina Manzetta Prussiana frollatura 60 giorni	9€/hg

Contorno

Patate e prezzemolo	5
Pesche grigliate	5

Formaggi

Degustazione tre	10
Degustazione cinque	15
Degustazione sette	19

Dolci

Gelato alla panna acida e fieno	10
Melanzana, cioccolato e limone	15
Mascarpone, mirtilli e Braulio	15

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento,
atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.