

Le nostre pietanze della stagione

OUR SEASONAL DISHES

Antipasti

HORS D' OEUVRES

Pasta alla griglia con pomodoro, mozzarella, prosciutto, basilico e origano fresco.

Grilled pasta with tomato, mozzarella, ham, basil and fresh oregano



Baccalà mantecato su crostoni di polenta dorata

Creamy salt cod served over fried polenta (cornmeal porridge) Taragna tart

La nostra tartara di carne come piace a Enzo

Our meat tartare as Enzo like that



Primi Piatti

FIRST COURSES

Fettuccine ai finferli e porcini con dadolata di carni bianche

Fettuccine with finferli, porcini (mushrooms) with white meats

Pasta fillo con ripieno di asiago e burrata su guazzetto di pomodorino in salsa di basilico

Pasta fillo (kind of pasta) stuffed with Asiago cheese and burrata (cheese) over tomato stew, served with basil sauce

Spaghettoni al pomodoro al forno, con pomodorini pachino su mozzarella fredda e basilico

Baked spaghetti with tomato sauce, pachino tomatoes, cold mozzarella and basil

Millefoglie di verdure alla parmigiana

Parmysan style millefeuille with vegetables



Secondi Piatti

SECOND COURSES

Tagliata di sorana (manza giovane) con fagottino di cornette

Grilled Sorana (young beef) sliced steak with bundles of French beans

Costoletta di vitello alla milanese con patate piallate croccanti

Milanese style veal cutlet with crunchy sliced potatoes

Piatto di carne della tradizione (*del giorno*)

Our daily traditional meat dish

Porcini padellati al vino bianco con tomino piemontese e croste di polenta saporita

Pan fried porcini (mushrooms) with white wine, Piedmontese Tomino (cheese) and a tasty crust of polenta (cornmeal porridge)