



Da condividere per stuzzicare il palato

Tagliere d'affettati misti nostrani		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.00	
Lardo nostrano con Brezel caldo		16.00	
	<i>piccolo</i>	12.50	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		10.50	
Lasagnetta tiepida vegetariana		14.50	
Carpaccio di salmone marinato da noi con coulis ai piselli e olio d'oliva		16.50	
Osso di midollo arrosto in crosta al verde		13.50	
Rane trifolate con burro e prezzemolo		16.50	
Tartare di manzo con pane toast e burro (80g)		20.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

Primi piatti

Minestrone di verdura o busecca in umido		12.50	
Gnocchi di patate fatti in casa con carciofo arrosto e crema alla provola dell'azienda Agricola Biologica Marzio Poma di Tremona	<i>piccolo</i>	19.50 / 15.50	
Ravioli alle Trebbie su crema agli spinacini freschi e ragù bianco		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
Maltagliato con ragù di pesce di lago, pesto d'oliva e pinoli		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli ai mirtili e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio		19.50	
Risotti minimo 2 persone, prezzo per persona			

Piatti forti

“i classici della tradizione” Questi piatti sono accompagnati da polenta

Brasato di manzo al Merlot	32.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	30.50
Guancette di maiale brasate al vino	29.50
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	26.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50
Polenta uncia	<i>piccolo</i> 15.50 <i>piatto forte</i> 24.50

“dall'estro degli chef”

Questi piatti sono serviti con patate arrosto o polenta e una variazione di verdure di stagione

Tartare di manzo con pane toast e burro	34.00
Ribeye di manzo alla griglia (250g)	45.00
Tagliata di scamoncino d'agnello arrosto su cicoria marinata all'aceto affumicato	38.00
Animelle di vitello crema al cavolfiore e radicchio di Treviso alla griglia	30.50
Trancio di ricciola crema di patate al limone crumble al cacao	42.00
Quiches patate e porri	28.00

“Il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli”

Tagliere di salumi e formaggi con sottaceti

Polenta con brasato di manzo, coniglio alla nostrana
luganighetta in umido, guancette di maiale

Sorbetto all'uva americana con grappa

minimo 4 persone 52.00 a persona

FORMAGGI scopri il nostro nuovo carrello dei formaggi e le tante specialità proposte

Il piatto forte a base di formaggi e polenta	32.00
Degustazione di formaggi	<i>grande</i> 21.00 <i>piccolo</i> 13.50
Zincarin della Valle di Mugello	12.00
Il formaggio alto della Valle di Mugello	8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)	8.50


Slow Food®
Presidio

