

## OGGI LO CHEF PROPONE

<i>Roast beef con patate fritte</i>	<i>fr.22,00</i>
<i>Frittelle di fiori di zucca ripiene con la provola affumicata</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Duetto di tartare tonno e salmone con germogli di ortaggi</i>	<i>fr. 24.00</i>
<i>Mozzarella di bufala con zucchine e melanzane alla griglia</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Risotto con pescatrice e salmone con cavolo nero</i>	<i>fr18.00</i>
<i>Paccheri di Gragnano in giallo con gamberi e fiori di zuccina</i>	<i>fr.20.00</i>
<i>Pennette alla Pedro</i>	<i>fr.18.00</i>
<i>Lasagnette alle verdure del nostro orto</i>	<i>fr.18.00</i>

***Pizza autunnale*** Base Margherita , Chantareeles e gruyere *fr. 20.00*

## STAGIONE DEI FUNGHI FRESCHI

<i>Crostini di finferli e Gruyère</i>	<i>fr. 16,00</i>
<i>Insalata di porcini con scaglie di parmigiano</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Tartarino boscaiola</i>	<i>fr. 24,00</i>
<i>Sauté di porcini con patate e fichi</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Lardo di Colonnata con cestino di sfoglia ai porcini</i>	<i>Fr. 24,00</i>
* * *	
<i>Gnocchetti con vongole e porcini</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Tagliolini con porcini</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Risotto allo zafferano e porcini</i>	<i>fr. 19,00</i>
<i>Scialatielli con ragu di finferli e speck</i>	<i>fr. 19,00</i>
* * *	
<i>Medaglioni di pescatrice ai funghi misti con patate al vapore</i>	<i>fr. 39,00</i>
<i>Scaloppine di vitello con porcini e risotto</i>	<i>fr. 36,00</i>
<i>Tagliata di Chianina con porcini e patate al forno</i>	<i>fr. 44,00</i>