

PIATTI FREDDI	1/2 P.	PORZ.
AFFETTATO MISTO	14.-	23.-
CARNE SECCA	15.-	25.-
PROSCIUTTO CRUDO	14.-	23.-
PROSCIUTTO COTTO	10.-	16.-
SALAME O MORTADELLA	12.-	18.-
PANCETTA	9.-	15.-
SALAMETTI		8.-

DALLA GRIGLIA	PESO	1/2 P.	PORZ.
COSTINE (CH) ca. 1/2 400 gr. 1	700 gr	17.-	25.-
COSTINE DI CARRE (COSTINE PECCOLE)	600 gr	18.-	27.-
ENTRECÔTE MANZO	250 gr		27.-
ENTRECÔTE VITELLO	220 gr		28.-
FILETTO CAVALLO	250 gr		30.-
CUORE FILETTO MANZO 180gr	250 gr	30.-	37.-
FILETTO TORO	330 gr		39.-
PAILLARD VITELLO	230 gr		25.-
COSTATA MANZO T- bone	550 gr		43.-
COSTATA CAVALLO	550 gr		38.-
COSTOLETTE AGNELLO ca.	380 gr		30.-
RIB-EYE MANZO Fassona piemontese	300 gr		30.-
FILETTO CERVO	250 gr		30.-
FILETTO STRUZZO	300 gr		30.-
COSCE DI POLLO disossata	250 gr		15.-
LUGANIGHETTA maiale o vitello	250 gr		15.-
FORMAGGINO ALLA GRIGLIA	100 gr		9.-

PROVENIENZA CARNE vedi allegato ultima pagina

## FORMAGGI

	1/2	PORZ.
FORMAGGIO DELLE ALPI	6.-	9.-
FORMAGELLA	5.-	7.-
GORGONZOLA	5.-	7.-
SBRINZ	5.-	7.-
FORMAGGINI		9.-

## INSALATE E CONTORNI

	.1/2.	PORZ.
INSALATA PICCOLA		5.-
INSALATA MEDIA		9.-
INSALATA GIGANTE		15.-
INSALATA GIGANTE CON TONNO*		17.-
POMODORI E MOZZARELLA	9.-	15.-
PATATE FRITTE	3.-	6.-
POLENTA (IN AUTUNNO)		3.-
* TONNO CHIEDERE ALLA CAMERIERA		

## DESSERT

VEDERE CARTA DESSERT