



CUCINA



TAPAS

Sarde fritte (u,p,g)	8,00
Olive ascolane alla varzese (u,se,g)	8,00
Hummus con verdure (se)	10,00

ANTIPASTI

Sarde fritte (u,p,g)	14,00
Tagliere di affettati locali con la nostra giardiniera (l)	13,00
Tagliere di affettati locali e formaggi con nostra giardiniera (l)	15,00

PASTE FATTE A MANO

Malfatti del Caffè del Centro burro e salvia (g,l,u)	(funghi +3,00 €)	14,00
Ravioli di brasato (g, se)		16,00
Tagliatelle al ragù di cinghiale (g, se)		15,00

SECONDI PIATTI

Polpo rosticcato su letto di purea di patate Viola (p)	20,00
Brasato al Butafeug "Il Cacciatore" con purè di patate (se,l)	20,00
Borberina (tomino) alla piastra con funghi e verdure (f,l)	16,00

CONTORNI

Verdure rosticciate	6,00
Purè di patate (l)	6,00
Patate fritte rustiche	6,00

DESSERT

Salamino al cioccolato (g,l,u)	7,00
Torta pere e pioccolato servita con gelato (l,g,u)	7,00
Sbriciolata di mele servita con gelato (l,g,u)	7,00
Sorbetto al mango e Rum oppure pompelmo rosa e Campari	7,00
Gelato alla crema con amarene Fabbri (l,u)	7,00
Tiramisù al forno (l,u,g)	8,00

Calice di Passito	4,00
-------------------	------