



CUCINA

Coperto 2,50



TAPAS

Falafel (ss)	10,00
Olive ripiene alla varzese (con pasta di salame) (g)	10,00
Hummus di Ceci (ss)	10,00
Polenta fritta con gorgonzola (l)	8,00

ANTIPASTI

Sarde fritte (u,p,g)	14,00
Tagliere di affettati locali con la nostra giardiniera (l)	14,00
Tagliere di affettati locali e formaggi con nostra giardiniera (l)	17,00
Lumache alla Varzese (in umido con polenta)	15,00

PASTE FATTE A MANO

Malfatti burro e salvia (funghi +3,00 €) (l,u,g)	15,00
Ravioli di brasato con il loro fondo di cottura (g,l,u,se)	16,00
Tagliolini al nero di seppia con bisque di gamberi al sugo di mare (p,g,u)	18,00

SECONDI PIATTI

Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte 300g (u,g, l)	30,00
Rosa di Magatello tonnato (u,p)	16,00
Brasato al Buttafuoco con puré di patate (se, l)	20,00
Merluzzo con cipolle (p,g)	17,00

CONTORNI

Verdure rosticciate	6,00
La nostra giardiniera	6,00

DESSERT

Cacciatorino di cioccolato (g,l,u)	7,00
Sbriciolata di mele servita con gelato (l,g,u,)	8,00
Mandorlini con passito (l,u,g,f)	7,00
Coppa della passione (l)	8,00
Calice di Passito	4,00