



## LA CARTA PER VEGETARIANI

---

### ANTIPASTI

Sciatt con cicorino	12,50
Rucola tiepida con porcini spadellati e scaglie di grana padano	12.50
Verdure fresche spadellate	5.00

### PRIMI PIATTI

Pizzoccheri	13.50
Malfatti verdi al Bitto stagionato	12.00
Risotto ai funghi porcini (minimo per due persone)	13.00
Penne all' arrabbiata...con capperi, acciughe, olive e pomodoro	10.00
Le nostre zuppe (a scelta) orzo, cipolle, verdure	10.00

### SECONDI PIATTI

Polenta taragna con crema di scimudin e porcini e spadellati	17.50
Polenta taragna con uova e funghi	10.00
Degustazione di formaggi...con confettura noci e miele	13.00

### Vini al bicchiere - Coperto € 2.70

Importante informazione alla clientela: ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la rispettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari e patologie legate al cibo, di cui si è affetti, per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.



## LA CARTA PER CELIACI

---

### ANTIPASTI

Antipasto Le Motte... i salumi scelti dal nostro cheff Sergio	13.50
Tagliere del cacciatore... cervo, cinghiale, oca e capriolo con burro aromatizzato	15.00
Antipasto di pesce... salmone, tonno e spada marinato con insalatina di polpo	17.00
Rucola tiepida con porcini spadellati e scaglie di grana padano	12.50
Bresaola carpacciata... con porcini, rucola e grana	14.00

### PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini (minimo per due persone)	13.00
Penne al ragù di capriolo fatto in casa (cottura espressa circa 20 minuti)	12.00

### SECONDI PIATTI

Polenta taragna con crema di scimudin e porcini e spadellati	17.50
Brasato di Angus con polenta taragna	19.00
Carpaccio di filetto di scottona...con verdure grigliate e scaglie di grana	20.00
Tagliata di scottona... con verdure saltate	24.00
Filetto di manzo con porcini spadellati... abbinato con patatine fritte	30.00
Degustazione di formaggi... con confettura, noci e miele	13.00

### Vini al bicchiere - Coperto € 2.70

Importante informazione alla clientela: ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la rispettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari e patologie legate al cibo, di cui si è affetti, per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.