

Le nostre specialità

Gli Antipasti

La salsisà, al salam, al lard, la pansetà, la carne saladà de caal, le èrdure grigliate, le acciughe con la polenta, la giardiniera an' agrodolce, le fretade, le trute an carpiù, al turti de suca, al turti de carciofi, i ciu en lai, al turti de spinase, la ricotà co'l mel e le nush, i capò fam, le lumaghe al sguandal.

I Primi

<i>I cadonsèi</i>	<i>L'ors al radic ros</i>
<i>I ravioli de ricotà e fons</i>	<i>I gnoc de patate</i>
<i>I ravioli de shuca</i>	<i>I gnoc de castegnà</i>
<i>Le foiaade</i>	<i>I gnoc de la cua</i>
<i>I bigoi co' i fons</i>	<i>I gnoc de patate e sùca</i>
<i>I bigoi a le èrdure</i>	<i>I gnoc al perùc</i>
<i>I bigoi al salmì</i>	<i>La crema de sùca</i>
<i>I bigoi a le trifole</i>	<i>I gnoc de polenta al stràcòtt</i>
<i>I taedei de castegna</i>	<i>I gnoc de polenta al formagel</i>
<i>I faguti de castegna</i>	<i>I gnoc de polenta al raigù de nèdra</i>
<i>Al faguti saraceno</i>	<i>Le mariconde</i>
<i>L'ors ai fons</i>	<i>La minestra sporca</i>
<i>L'ors al perùc</i>	<i>La tripa a le èrdure</i>
<i>L'ors al hai ursino</i>	<i>La tripa an 'ùmit</i>
<i>L'ors ai sparesh</i>	<i>La minestra de hcandela</i>
<i>L'ors ai laertis</i>	<i>La sùpa de sigole</i>
<i>L'ors a le trifole</i>	<i>La sùpa de fons</i>
<i>L'ors a le urtighe</i>	<i>La crema de pòr</i>

I Secondi

<i>I capù</i>	<i>Al sguandal brasat</i>
<i>La bistecà del pret</i>	<i>Al cudughli brüt</i>
<i>Al formagel parat</i>	<i>Le bale del tòr</i>
<i>Al stracot de aden</i>	<i>I cornecc paraci</i>
<i>Al bollito misto</i>	<i>La sopresà</i>
<i>Al manz a l'òle</i>	<i>Le lumaghe al rael</i>
<i>La salsina de castrat</i>	<i>Le lumaghe an sguaset</i>
<i>I fons ripieni</i>	<i>Le lumaghe con la panà</i>
<i>Al salam buit</i>	<i>Le lumaghe con i fons</i>
<i>La cuà an' ùmit</i>	<i>La turtà de lumaghe</i>
<i>Al pèit ampanat</i>	<i>La nèdra coi fons</i>
<i>Le codeghe co' i fadòi</i>	<i>La legor an salmì</i>
<i>Le animale de èdel</i>	<i>Al carpaccio de cerro</i>

*La trùta ai ferri
L'agnel al furen
Al stinc de porsel
Al cavret al furen
I fons ampanac
La spalà salmistrada
L'arost de porsel
La polenta consa
Al filet de puleder
Al bacalà an ùmit
Al bacalà an'bianc*

*Al bacalà conhat
Le rane co' la pana
La turta de rane
Al carriol arost
La turta de porsel
Le sardene a la griglia
I bucunsi de edel co' i fons
La fritura de cavret
Al stracott de cerro*

I Formaggi

Al cadolèt, al silter, al fatulì, al carra, la tara, servicc con la marmelada de sigole, la cotognata o'l mel

I Dolci

*La turta de per e de amaretti
La turta de ricota e cioccolato
La turta al limù, ai persech
La turta de fruta mista
La turta de pom, nuh e ureta
La turta de pòm
La turta de ricota e amaretti
La turta de castagne, de carote*

*La pana cota al caramello
Al salam dols
I pom o i per cocc
La composta de fruta
I persech al furen
I fiapù, la patùna
La macedonia co'l gelato
Al salam, la spongada*

*Menù del giorno composto da:
4 Primi e 4 Secondi, secondo le stagioni*