***Il Menù***

*Antipasti*

*Tartare di Scottona, pere, nocciole, cremoso di zola dolce*  *1-7-8-12 € 16*

*Polipo\* alla piastra, purea di sedano rapa,’nduja e speck croccante*

 *1-4-7-8-9-14 € 16*

*Totani**\* ripieni alle verdure d’autunno con broccoli dell’Az. Agr. “Casa del Mulino” e acciughe 1-4-7-8-9-14 € 16*

*Tarte tatin, radicchio del nostro orto, mosto cotto e croccante al provolone dolce*

*1-3-7-8-9-12 € 15*

*Primi piatti*

*Tagliatelle verdi fresche con gamberi**\* e bottarga di Muggine Sarda**1-**2-3-4-7*  *€ 16*

*Lasagnetta fatta a mano, porcini\*, émincé di vitello e tartufo nero 1-3-7-9-12 € 18*

*Risotto, crema di zucca di Baggero, mascarpone, nocciole e guanciale nostrano*

 *7-9-12 € 16*

*Cappellacci alla ricotta, fichi e noci, crema di Parmigiano e “RURALE”*

 *1-3-7-8-9-12 € 18*

*Secondi piatti*

 *Degustazione di verdure della nostra Az.“Casa del Mulino” 1-3-6-7-8-9-12 € 20*

*Cuore di merluzzo\*, ginepro, cavolo viola e burro di cacao 1-4-5-6-7-12* *€ 25*

*Ombrina**, spinacino fresco, olive e salsa alla pizzaiola 1-4-6-7-9 € 28*

*Filetto di vitello alla Wellington, purea di melanzane, salsa Perigourd*

*1-6-7-9-12 € 30*

*Petto d’anatra\*, cipollotto, caprino e salsa all’arancia 1-6-7-9-12 € 25*

*La Tagliata del Corazziere sulla pioda kg 1 e salsa bernese**\**  *\** *1-3-5-6-7-8-10-12 € 65*

*contorno incluso*

*Verdura al vapore* *€ 7 (grande) € 5 (piccola)*

*Insalata di stagione € 7 (grande) € 5 (piccola)*

*I Formaggi :*

*Composizione di formaggi con miele e confetture di “Baggero” 7-8-12 € 9*

 *Dessert della casa* *€ 7*

*Pane e coperto € 3,00*

**Al fine delle procedure contenimento Covid sars19,**

**vi preghiamo di chiedere il conto al cameriere. Grazie della comprensione.**

Le cifre riguardano i prodotti contenti gli allergeni,

 per ulteriori informazioni non esitate a chiedere informazioni al Vs Cameriere \*Prodotto Decongelato