

Antipasti

- Tagliere di salumi con Gnocco Fritto nostrano 18,00
accompagnato da verdure sott'olio in vetro
ALLERGENI: GLUTINE, SOIA
- Tartare di Filetto di manzo tagliata a coltello 20,00
con capperi, acciughe, olive nere, uova
ALLERGENI: PESCE, UOVA
- Selezione di Formaggi Bresciani, Gorgonzola Dop, 13,00
Grana Padano Dop, Bagoss e Taleggio Dop accompagnati
da marmellate e miele
ALLERGENI: LATTE
- Caprese di pomodoro e mozzarella di Bufala Dop 11,00
condita con olio evo e origano
ALLERGENI: LATTE
- Carpaccio di manzo affumicato con rucola, 16,00
scaglie di Bagoss e pomodorini ciliegino
ALLERGENI: LATTE
- Tagliere di pancetta affumicata "Giovanna" 15,00
accompagnata da pomodorini semi secchi e
focaccia
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE



Primi

Casoncelli alle Erbette	12,00
Casoncelli di Barbariga ripieni di erbette, conditi con burro e erba cipollina ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, UOVA	
Casoncelli di Carne	12,00
Casoncelli di Barbariga ripieni di carne di manzo, conditi con burro e erba cipollina ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, UOVA	
Bigoli di pasta fresca al Pestom e salsa al pomodoro ALLERGENI: UOVA, GLUTINE	13,00
Pappardelle al salmi di Lepre ALLERGENI: UOVA, GLUTINE, LATTE	14,00
Tagliatelle Palazzina con verdure alla julienne, funghi, panna e crema di Tarfufo ALLERGENI: UOVA, GLUTINE, LATTE	13,00
Risotto Speck, zucchine, e scamorza affumicata ALLERGENI: LATTE	13,00
Mezzi paccheri al ragù di cinghiale ALLERGENI: SOLFITI, LATTE, GLUTINE	14,00
Gnocchi ripieni al formaggio con granella di Nocciola e burro ALLERGENI: LATTE, UOVA, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO	11,00



Secondi

- Tagliata di manzo Palazzina con pinoli, uvetta
prosciutto crudo e aceto rosso 17,00
ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI
- Filetto di manzo alla griglia accompagnato da sale 20,00
(Rosa, Fiocchi di Cipro, all'Argilla delle Hawaii)
- Filetto di manzo al Pepe Verde con senape anticata 22,00
ALLERGENI: LATTE, SENAPE, GLUTINE
- Costatine di cervo con marmellata ai frutti
di bosco 22,00
- Costata di scottona con osso 17,00
- Costata di manzo "taglio alla Fiorentina" cotta 5,00 kg
su pietra ollare gr. 1100\1500
- Pluma di Juvencà (parte dorsale del Bovino) alla
griglia con rucola, Grana Padano Dop e Aceto
Balsamico di Modena 20,00
ALLERGENI: LATTE, SOLFITI



Hamburgherone di Prussiana con patate Dipper 15,00
ALLERGENI: GLUTINE, CROSTACEI

Fritto misto di pesce "Palazzina" 16,00
Calamari, code di gambero, verdure pastellate
e gamberoni
ALLERGENI: CROSTACEI, GLUTINE, MOLLUSCHI

Contorni

Patate al forno con burro, salvia e rosmarino 5,00
ALLERGENI: LATTE

Patate fritte 5,00

Zucchine e melanzane alla griglia 4,00

Insalata di lattuga con radicchio, pomodori
e carote 3,00



Menù Terra Palazzina

Min. per 2 pers.

Tagliere di salumi con gnocco fritto

Risotto ai funghi porcini

Tagliata "Palazzina" con pinoli, uvetta
prosciutto crudo e aceto rosso

Patatine fritte

Acqua - Vino delle casa (1/4 lt a persona)

Dolce - Caffè

Euro 32,00
a persona

Menù Fiorentina

Min. per 2 pers.

Tagliere di salumi con gnocco fritto

Fiorentina da 1,1 Kg cotta su pietra ollare

Patate al forno

Acqua - Vino della casa (1/4 lt a persona)

Dolce - Caffè

Euro 37,00
a persona



Menù Griglia

Min. per 2 pers.

Tagliere di salumi

Tagliata di manzo alla Griglia

Filetto di manzo alla Griglia

Picanha alla Griglia

Patatine Fritte

Dolce

Caffè

Vino della casa (1/4 litro a persona)

Acqua

Euro 34,00 a persona

