

-ANTIPASTI DEL POST GIUST-

PIERIN X2 PERSONE

Tagliere d'affettati Misti:
Salame Nostrano, Coppa Piacentina, Pancetta Cotta
Prosciutto Crudo di Parma, Sott'aceti,
Cotechino Cremonese, Involtino Prosciutto& Stracciatella,
Scrigno di Prugne & Pancetta

€.18,00

TAGLIERI

Tagliere Misti di Salumi x2 persone	€.14,00
Tagliere Prosciutto di Parma o salame e/o Sott'aceti x2 Persone	€.14,00
Tagliere Misti Salumi e Tris di Formaggi con mostarda x2 Persone	€.20,00



-I PRIMI DEL POST GIUST-

Pappardelle al Sugo di Cinghiale	€.14,00
Pappardelle al sugo di Capriolo	€.14,00
Tagliatelle Porcini Asparagi & Raspadura Lodigiana	€.14,00*
Tagliatelle al Ragù	€.9,00
Carbonara	€.10,00
Tris di Ravioli B/S (Trecce Piacentine, Saccottino Speck& Trevigiana, Tortello al B	€.9,00* itto)
Gnocchetti Verdi al Gorgonzola	€.9,00
Risotto al Milanese x2 Persone	€.18,00
Risotto con Pastume di Maiale x2 Persone	€.18,00*
Risotto con Funghi porcini x2 Persone	€.22,00*



-I SECONDI DEL POST GIUST-

Roast Beef all'Inglese	€.9,00	
Cosciotto di Maiale al forno	€.9,00*	
Carpaccio Trentino (Carne Salata) Rucola grana	€.10,00	
Cotoletta alla Milanese	€.10,00*	
Maialino all'Aceto Balsamico	€.12,00*	
Tagliata Cuore di Scamone con Rucola & Grana	€.14,00*	
Costolette D'Agnello al Rosmarino	€.15,00*	
-I FORMAGGI DEL POST GIUST-		
Pecorino D'Orcia	€.6,00	
Pecorino D'Orcia con Pistacchio di Bronto	€.6,00	
Zola Dolce	€.5,00	
Formaggio di Capra	€.6,00	
Tris di Formaggi x2 Pers.	€.14,00	



-GLI SPECIALI DEL POST GIUST-

CAUSA I TEMPI DI PREPARAZIONE, E LA N.S. VOLONTA' DI SERVIRLI SEMPRE FRESCHI,

****SONO SEMPRE SU PENOTAZIONE****

Risotto alla Milanese con Osso Buco di Vitello	x2 Pers.	€.16,00
Risotto alla Milanese con Quaglie	x2 Pers.	€.12,00
Risotto alla Milanese con Pernice Rossa	x2 Pers	€.18,00*
Trippa alla Milanese		€.10,00
Brasato di Manzo		€.14,00*
Brasato d'Asino		€.15,00*
Brasato di Cinghiale		€.18,00*
Brasato di Capriolo		€.18,00*
Brasato di Cervo		€.18,00*
Casola alla Milanese		€.15,00
Rane Fritte o alla Puerina		

Lumache Trifolate

PER I BRASATI, A SECONDA DEL TIPO DI CARNE RICHIESTA, CAMBIANO I TEMPI DI PREPARAZIONE E LA PRENOTAZIONE PUO' ESSERE ANCHE DI UNA SETTIMANA PRIMA, PER LA FROLLATURA CORRETTA!!!