

IL NOSTRO MENU'

ANTIPASTI:

NOSTRI SALUMI NOSTRANI CON GIARDINIERA DELLA CASA E VERDURE FRESCHE GRIGLIATE O IN CARPIONE

TORTA SALATA SU RICHIESTA
GNOCCO FRITTO SU RICHIESTA

PRIMI PIATTI:

TORTELLI PIACENTINI CON LA CODA A BURRO E SALVIA E CON SUGO DI CARNE E FUNGHI
SERVITO A PARTE

PISAI E FASO

ANOLINI IN BRODO

TORTELLI DI ZUCCA IN STAGIONE

SECONDI PIATTI:

ARROSTI MISTI (VITELLO MAIALE E POLLO O ANATRA)

COSTINE DI MAIALE AL VINO BIANCO

ROAST BEEF

VITELLO TONNATO IN ESTATE

BRASATI IN INVERNO

CINGHIALE O LEPRE CON POLENTA IN INVERNO

DESSERT:

DESSERT DELLA CASA ARTIGIANALE CHE SPAZIANO DALLE TORTE E CROSTATE DI FRUTTA AI SEMIFREDDI

SPECIALITA' DELLA CASA...LA SBRISOLONA

IL VINO SERVITO A PASTO E' PRODOTTO E VINIFICATO DIRETTAMENTE DALL'AGRITURISMO IL GELSO E IN ALTERNATIVA VINI BIANCHI E ROSSI DI ETICHETTE LOCALI.