

Gli Antipasti

<i>Il Tortino di melanzane pomodoro e bufala</i>	€ 8,00
<i>Il San Daniele n.10 Dok 24 mesi con pane caldo</i>	€ 10,00
<i>Il Pata Negra Joselito Gran Reserva 36 mesi con crostini</i>	€ 14,00
<i>L'Insalata di Petto d'oca e soncino al balsamico e mandorle</i>	€ 10,00
<i>La Tartara di chianina alla senape di Digione</i>	€ 12,00
<i>Il Sorbir d'agnoli in tazza</i>	€ 6,00

I Primi piatti

<i>Il Riso mantecato alla crema di tartufi bianchi e porcini</i>	€ 10,00
<i>I Tortelli di zucca al burro e salvia</i>	€ 8,00
<i>Gli Agnoli al burro e salvia</i>	€ 8,00
<i>I Maccheroncini allo stracotto</i>	€ 8,00
<i>I Bigoli con guanciale all'aceto balsamico e miele</i>	€ 8,00
<i>I Bigoli alle sarde</i>	€ 8,00
<i>I Paccheri di Gragnano ai pomodorini pachino e basilico</i>	€ 8,00

(Il riso è minimo per 2 persone)

È possibile fare il Risotto alla pilota su prenotazione con o senza costine

Antica Locanda Corte Bertoldo

I Secondi Piatti

<i>La Tagliata al rosmarino e pepe verde</i>	€ 16,00
<i>Il Filetto alla griglia di bovino inglese</i>	€ 17,00
<i>Il Filetto rosolato agl'aromi nel suo fondo bruno</i>	€ 17,00
<i>Il Galletto ruspante alla griglia</i>	€ 12,00
<i>La Bistecca d'Angus Irlandese alla Fiorentina</i> <i>al kg.</i>	€ 36,00
<i>La Bistecca di Chianina alla Fiorentina</i> <i>al kg.</i>	€ 60,00
<i>Lo Stracotto di somarina con polenta</i>	€ 12,00
<i>Il luccio in salsa con polenta grigliata</i>	€ 12,00

I Formaggi

<i>Il Grana Padano con mostarda mantovana</i>	€ 6,00
---	--------

Antica Locanda Corte Bertoldo