



SABATO SERA



**ANTIPASTO DI SALUMI
E MISTO LOMBARDO**
Euro 10.00



TARTARE 150g
Euro 12,00



TAGLIATA DA 500g
Euro 25.00



ROASTBEEF DA 500g
Euro 25.00



**VARIETÀ DI FORMAGGI
E MARMELLATE D'ACCOMPAGNAMENTO**
Euro 15.00

FILETTO DA 200g
Euro 22.00



COSTATA 1Kg Euro 30.00
COSTATA 600g Euro 18.00



HAMBURGER
Euro 10.00



**RAVIOLI DI CARNE AL RAGU'
DEL CONTADINO**
Euro 10.00



CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE
Incluso





DOMENICA A PRANZO



Un percorso d'assaggio dei sapori tipici
della realtà Contadina Pavese

Il menu degustazione comprende:
1 bottiglia di Bonarda frizzante Az. Agricola
Sabaghina ogni 2 persone,
acqua, caffè, limoncello, coperto



ANTIPASTI Tagliere di salumi
La russa e verdure croccanti
Insalata di nervetti

PRIMI Carnaroli Bonarda e pasta di salame
Tortelli di magro burro e salvia

SECONDI Stracotto di cappello del prete
Tagliata di manzo su pietra ollare
Contorno di stagione

DOLCE Della casa

Euro 35.00 a persona
Bambini fino a 12 anni Euro 15,00





carta dei vini

VINI ROSSI

Il Nirò, pinot nero vinificato in nero barricato - Finigeto
Euro 25.00

Il Ribaldo, barbera fermo - Finigeto
Euro 15.00

Il Baldo, bonarda fermo - Finigeto
Euro 15.00

Barbera fermo - Sabaghina
Euro 10.00

Buttafuoco fermo - Sabaghina
Euro 10.00

Bonarda frizzante - Sabaghina
Euro 7.00

**VINI BIANCHI
E ROSÈ** il Piffero, pinot nero - Finigeto
Euro 12.00

Pinot nero - Sabaghina
Euro 7.00

Pinot rosè - Sabaghina
Euro 7.00

