



SABATO SERA



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



TARTARE 150g
Euro 13,00



TAGLIATA DA 500g
Euro 27.00



ROASTBEEF DA 500g
Euro 28.00



**VARIETÀ DI FORMAGGI
E MARMELLATE D'ACCOMPAGNAMENTO**
Euro 20.00

FILETTO DA 200g
Euro 25.00



COSTATA 600g
Euro 25.00



HAMBURGER
Euro 10.00

CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE
Incluso





DOMENICA 15 GIUGNO 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 I nostri salumi
Insalata russa
Verdure croccanti in giardiniera

PRIMI Carnaroli Bonarda e salsiccia
Ravioli di magro zucchine e zola

SECONDI Tagliata di scamone di BVP cotta su pietra ollare
Reale al forno
Contorno patate al forno

DOLCE Della casa

Euro 35.00 a persona
Bambini fino a 12 anni Euro 18,00

Al momento della prenotazione
si prega di comunicare eventuali intolleranze
e/o richieste.





carta dei vini

VINI ROSSI

Il Ribaldo, barbera fermo - Finigeto
Euro 16.00

Il Baldo, bonarda fermo - Finigeto
Euro 16.00

Barbera fermo - Sabaghina
Euro 11.00

Buttafuoco fermo - Sabaghina
Euro 11.00

Bonarda frizzante - Sabaghina
Euro 8.00

**VINI BIANCHI
E ROSÈ** il Piffero, pinot nero - Finigeto
Euro 13.00

Pinot nero - Sabaghina
Euro 8.00

Pinot rosè - Sabaghina
Euro 8.00

