

## *Tipicità Lombarde.....da non dimenticare !*

Sciatt (Frittelline di grano saraceno e formaggio valtellinese) € 10.00

La Pietra : € 12.00

Tipici salumi lombardi con porcini sott'olio e formagel di Sotto il Monte

Lumache gratinate € 13.00

Risotto alla milanese con midollo di bue € 12.00

Gnocchetti di grano saraceno con bitto e verza brasate € 12.00

Casoncelli tipici con burro dorato e pancetta croccante € 12.00

**Piatto Unico: Risotto alla Milanese con ossobuco in gremolata € 18.00**

Rognoncino di vitello trifolato al prezzemolo € 16.00

**“La Vera”** Costoletta alla Milanese € 20.00

Ossobuco alla Milanese € 16.00

# *Dai vigneti della Lombardia*

## *Vini Bianchi*

|                                |                 |      |      |         |
|--------------------------------|-----------------|------|------|---------|
| Solesta bianco                 | La Costa        | “Lc” | 2009 | € 18.00 |
| Lugana “limne”                 | Tenute Roveglia | “Bs” | 2009 | € 16,00 |
| Terre di Franciacorta          | Cavalleri       | “Bs” | 2009 | € 16.50 |
| Convento Santissima Annunciata | Bellavista      | Bs   | 2007 | € 38.00 |

## *Vini Rossi*

|   |              |       |      |            |
|---|--------------|-------|------|------------|
| Valcalepio Rosso “Lyr”                  | Eligio Magri | “Bg”  | 2007 | €<br>15.00 |
| Valcalepio Rosso “Riserva S.Giovannino” | Tallarini    | ””Bg” | 2005 | €<br>21.00 |
| Bonarda vivace                          | Vanzini      | “Pv”  | 2009 | €<br>15.00 |
| Pinot Nero SanGiobbe                    | La Costa     | “Lc”  | 2009 | €<br>22.00 |