

# MENU' DINNER

## ANTIPASTI

Battuta "La Granda" con maionese nocciola e uovo marinato 3-9	€ 18,50
Vitello tonnato 3-4-7-9-10	€ 16,00
La Nostra carne salada con giardiniera 9	€ 16,50

## PRIMI

Plin* con sugo d'arrosto 1-3-7-9	€ 15,50
Cenci* al rosmarino col ragù d'asino 1-3-7-8	€ 16,00
Vellutata di cavolo nero e caprino 7-9	€ 15,00

## SECONDI

Pizza margherita 1-7	€ 12,00
Hamburger* di Fassona (200g) con patate al forno	€ 18,00
Tagliata "La Granda" con porcini* 7-9	€ 25,00
Guanciotto di vitello laccato al barbera 9	€ 24,00

**Coperto euro 3,00. i prodotti evidenziati (\*) sono gelo**

**La pasta è di nostra produzione e successivamente abbattuta e congelata sino al momento della cottura**

**La nostra carne proviene dal consorzio "La Granda" quality food**

**i numeri si riferiscono alla tabella degli allergeni**

# DINNER MENU'

## STARTERS

Steak tatare with mayonnaise hazelnut and marinated egg 3-7	€ 18,50
Baked veal with tuna sauce 3-4-9-10	€ 16,00
Marinated carpaccio veal with "Giardiniera salade 9	€ 16,50

## FIRT COURSES

Plin* pasta with greavy sauce 1-3-7-9	€ 15,50
Fresh pasta with rosemary and donkey ragout 1-3-7-9	€ 16,00
Black cabbage cream with goat cheese 7-9	€ 15,00

## MAIN COURSES

Pizza margherita 1-7	€ 12,00
Burger (200g) with baked potatoes 1-3-10	€ 18,00
Sirloin steak veal with porcini* mushrooms 7-9	€ 25,00
Baked cheek veal with red wine sauce 9	€ 24,00

**Covered euro 3,00. the highileghted products (\*) are frost**

**The fresh "pasta" is of our productionm subsequently cllied and frozen until the moment of consumption**

**Our meat comes from "La Granda" quality foodTHE NUMBERS REFER TO THE ALLERGEN TABLE**

**The numbers rewfer to the allergen table**