

*abbinamento vino consigliato

**allergeni (chiedici la lista)

Tentazione croccante	
Asparagi fritti, chifeletti, salsa al montasio e crema di spinacino (1,3,5,7**)	€ 16
PINOT GRIGIO 2018*	€ 3

Gnocchetti d'Osvaldo	
Gnocchi ripieni di formaggio "mangione" con salsa alla carbonara d'Osvaldo (1,3,7,12**)	€ 16
CHARDONNAY 2018*	€ 3

Cannelloni primavera	
Cannelloni di asparagi, erbe primaverili e fonduta di montasio (1,3,7,12**)	€ 12
SAUVIGNON 2018*	€ 3.5

Orto di primavera	
Cestino di pasta brisé con composizione di ortaggi locali (1,3,7,12**)	€ 14
ROSAD 2019*	€ 3

Lumache ai germogli	
Zuppetta d'orzo, lumache con salsa leggermente piccante, ortiche, patate e gremolada di aglio orsino (1,7,9,12,14**)	€ 18
PINOT GRIGIO RAM 2016*	€ 7

Rustico di maiale	
Pancia di maiale alla senape, patate e cipollotti (6,9,10,12**)	€ 20
CABERNET FRANC 2016*	€ 3.5

Regina della brace	
Costata di manzo senz'osso e contorni di stagione (6,9,12**)	€8/hg
MERLOT 2016*	€ 4

Tradizione di caccia	
Pasta all'uovo con sugo di cacciagione della tradizione (1,3,7,9,12**)	€ 16
REFOSCO 2016*	€ 4

I nostri dolci della casa	
Semplici ed irresistibili – chiedici e ti racconteremo (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12**)	€ 6
PICOLIT "Special Edition" *	€ 8

V I G N E D E L
MALINA