

## ANTIPASTI

### “Tonno di Gallina” 8 €

Gallina , Spinacino, Noci e Uvette (4,8,12)

### Tartare Da Bruno 11 €

Manzo, Tuorlo d’Uovo Caramellato, Cipolle in Agrodolce, Foglie di Capperò (6,10)

### Capra e Cardi 10 €

Crema di Cardi, Ricotta di Capra, Rosso d’Uovo Marinato, Nocciole e Olive (3,7,8)

### Polpo e Piselli 14 €

Con crema di piselli al Pernot (4)

### Trota Fario in Carpione 10 €

Verdura di Stagione (4,9,12)

### Patè delle Casa 8 €

Cipolla Rossa Caramellata, Scarola all’Aceto di Vino (1,7,12)

## PRIMI PIATTI

### Pasta Mandorle, Cozze e Limone 12 €

Paccheri “Unica” di Mais e Miglio, Crema di Mandorle, Cozze e Limone Candito (8,14)

### Risotto 12 €

Alla Milanese con Midollo e Gremolada (7,12) (Min. per 2 Persone)

### Ravioli del Plin 14 €

Carni Brasate, Verdure, Burro, Sugo d’Arrosto e Nocciole (1,3,6,7,8,9)

### La Trippa Di Bruno (1,3,5,6,7,9) 10 €

### Pizzoccheri (1,7) 13 €

## SECONDI PIATTI

### Ganassino Brasato 14 €

Vino Rosso, Cioccolato, Purè di Patate (7,9,12)

### Baccalà Mantecato e Polenta 13 €

Olio e Capperi (4,8)

### Zuppa di Pesce Da Bruno 21 €

Rana Pescatrice, San Pietro, Scorfano, Triglie, Gallinelle (2,4,9,12,14)

### Pancia di Maialino Laccata 13 €

Uva Americana e Biete Rosse (1,6,9)

### Spalla di Cinghiale Brasata ai Frutti Rossi 14 €

Polenta Taragna (9,12)

## CONTORNI

Patate Arrosto 5 €

Verdure di Stagione 5 €

Fagioli Bianchi di Spello 5 €

## FORMAGGI

Degustazione da Bruno 9 €

6 Assaggi secondo la Stagione

Erborinati 7 €

Zola, Roquefort, Stilton, Cabrales

## SALUMI

Crudo di Parma 7 €

Stagionato 24 mesi, tagliato a coltello

Coppa di Zibello 7 €

Giardiniera di Verdura

Selezione di Salumi da Bruno 10€

Simone Fracassi-Bedogni-Corte dell'Oca

## DOLCI

Tiramisù alla Nostra Maniera (1,3,7) 5 €

Rabarbaro Caramellato e Yogurt Greco al Lime (7) 5 €

Tortino Morbido al Cioccolato e Frutti di Bosco (3,7) 5 €

Bianca Passione (3,5,7,8) 5€

Cannolo Siciliano Da Bruno (1,3,7,8) 5 €

Torta Morbida di Polenta, Mirtilli e Limone (1,3,7,8) 5€

Per garantirvi la massima freschezza e salubrità dei prodotti, vi informiamo che alcuni ingredienti da noi utilizzati possono essere abbattuti a -18°, congelati e surgelati.

Alcune nostre preparazioni possono contenere allergeni. E' possibile consultare la legenda qui presente per verificarne la presenza nelle varie preparazioni. Vi chiediamo cortesemente di segnalarci le vostre intolleranze prima dell'ordinazione.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; 3) UOVA e prodotti a base di uova; 4) PESCE e prodotti a base di pesce; 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; 6) SOIA e prodotti a base di soia; 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; 9) SEDANO e prodotti a base di sedano; 10) SENAPE e prodotti a base di senape; 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; 12) ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13) LUPINI e prodotti a base di lupini; 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.