

# Antipasti

<b>IL PIATTONE DEL FIORE</b> 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 (consigliato per 2 persone) Ricca composizione di salumi, formaggi e particolarità di nostra produzione	Disponibile anche veg su richiesta	<b>18 EURO</b>
<b>SGABEI</b> 1, 5, 7, 8, 11, 12 (consigliato per 2 persone) TIPICO ANTIPASTO LUNIGIANESE FRITTO SERVITO CALDO CON: - salumi - formaggi delle nostre valli		<b>18 EURO</b> misto <b>+2 EURO</b>
<b>LE CRESCE</b> 1, 6, 7, 10, 11, 12 LA SOTTOBOSCO: Piadina di polenta farcita con taleggio, porcini e crema tartufata LA BERGAMASCA: Piadina di polenta farcita con taleggio e salame nostrano		<b>8,50 EURO</b>
<b>FALAFEL DEL FIORE</b> 1, 5, 6, 8, 11 Con maio alla soia*		<b>8,50 EURO</b>
<b>PANINO ALLA PIASTRA</b> 1, 8 Con salame nostrano		<b>6,50 EURO</b>
<b>NACHOS BERGAMASCHI</b> 1, 7, 11 Con fonduta di branzi e peperoncino		<b>8,50 EURO</b>
<b>BRUSCHETTA</b> 1, 5, 6, 8, 11 bruschetta di pane fatto in casa con hummus di ceci, zucca, porcini e semi		<b>8,50 EURO</b>

# La Polenta secondo l’oste

<b>TRITTICO DI POLENTA</b> 7 Con lardo bergamasco, Branzi e porcini	<b>16 EURO</b>
<b>PIATTINO BERGAMASCO</b> 7 Polenta, taleggio, cotechino alla brace e patate al forno	<b>16 EURO</b>
<b>PIATTINO FUMANTE</b> 7 Polenta, fonduta di Branzi e funghi porcini	<b>16 EURO</b>
<b>IL COCCIO</b> 7, 12 Polenta taragna e salsiccia grigliata	<b>16 EURO</b>
<b>POLENTA E LENTICCHIE</b> 9	<b>12 EURO</b>
<b>LA TARAGNA</b> 7	<b>8 EURO</b>
<b>LA POLENTA CLASSICA</b>	<b>6 EURO</b>

# Formaggi alla piastra

<b>TRITTICO DI FORMAGGI ALLA PIASTRA</b> 5, 7 Con polenta e patatine fritte	<b>16 EURO</b>
--	----------------

# Il Pesce secondo l’oste

<b>POLPO ALLA BRACE*</b> 4, 8, 14 Su crema di patate e polenta frita	<b>22 EURO</b>
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> 4, 7 servito con polenta	<b>18 EURO</b>

1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi e derivati, 6-soia, 7-latte e derivati, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

\*in caso di irripertibilità del prodotto fresco sul mercato la materia prima potrebbe essere surgelata

# I Primi della tradizione

<b>FUSILLONI AL GRANO SARACENO*</b> 1 Pasta fresca lavorata a mano con zucca e spinacino	<b>16 EURO</b>
<b>TESTAROLI AI PORCINI*</b> 1 Uno dei più antichi formati di pasta cotta nei testi. Si tratta di un piatto tipico della Lunigiana	<b>16 EURO</b>
<b>SCARPINOCC*</b> 1, 3, 7 Pasta dal ripieno magro con Grana Padano, uova, pangrattato e spezie condita con burro versato e salvia frita	<b>16 EURO</b>
<b>CASONCELLI*</b> 1, 3, 7, 12 Pasta ripiena con farcia di carne e Grana Padano condita con burro, pancetta e salvia frita	<b>16 EURO</b>
<b>GNOCCHI DI POLENTA*</b> 1, 7, 8 Conditi con Strachitunt DOP e crema di noci	<b>16 EURO</b>
<b>RISOTTO</b> Chiedi e scopri il risotto del giorno	

# I secondi della tradizione

<b>BRASATO AL VALCALEPIO</b> 9, 12 Con polenta Salera e patate al forno	<b>18 EURO</b>
<b>MANZO ALL’OLIO</b> 1, 4, 7 Con polenta Salera e patate al forno	<b>18 EURO</b>

# La Grigliata del Fiore

<b>LE MIGLIORI PEZZATURE DI CARNE</b> 7, 12 Accompagnate da verdure, formaggio alla piastra e polenta	<b>38 EURO</b>
--	----------------

# Le Tagliate del Fiore

<b>TAGLIO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE DA 220GR</b>	
<b>LE CLASSICHE</b> 7 - con rosmarino e olio bio Coppini - con rucola e scaglie di Grana	<b>22 EURO</b>
<b>LE SPECIALI</b> 7, 10 - con crema di Strachitunt - con porcini, scaglie di Pecorino e olio al tartufo	<b>24 EURO</b> <b>26 EURO</b>

# Contorni

<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>5 EURO</b>
<b>PATATE FRITTE</b> 1, 5, 8	<b>5 EURO</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b>	<b>6 EURO</b>
<b>INSALATA DI MISTICANZE</b>	<b>5 EURO</b>