

Antipasti

IL PIATTONE DEL FIORE ^{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
	18 EURO

SGABEI ^{1, 5, 7, 8, 11, 12} (consigliato per 2 persone) TIPICO ANTIPASTO LUNIGIANESE FRITTO SERVITO CALDO CON: - salumi - formaggi delle nostre valli	18 EURO misto +2 EURO
--	--

 LE CRESCE ^{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	8,50 EURO
--	------------------

 FALAFEL DEL FIORE ^{1, 5, 6, 8, 11} Con maio alla soia*	8,50 EURO
---	------------------

PANINO ALLA PIASTRA ^{1, 8} Con salame nostrano	6,50 EURO
---	------------------

 NACHOS BERGAMASCHI ^{1, 7, 11} Con fonduta di branzi e peperoncino	8,50 EURO
--	------------------

 BRUSCHETTA ^{1, 5, 6, 8, 11} bruschetta di pane fatto in casa con hummus di ceci, zucca, porcini e semi	8,50 EURO
--	------------------

La Polenta secondo l’oste

TRITTICO DI POLENTA ⁷ Con lardo bergamasco, Branzi e porcini	16 EURO
---	----------------

PIATTINO BERGAMASCO ⁷ Polenta, taleggio, cotechino alla brace e patate al forno	16 EURO
--	----------------

 PIATTINO FUMANTE ⁷ Polenta, fonduta di Branzi e funghi porcini	16 EURO
---	----------------

IL COCCIO ^{7, 12} Polenta taragna e salsiccia grigliata	16 EURO
--	----------------

 POLENTA E LENTICCHIE ⁹	12 EURO
--	----------------

 LA TARAGNA ⁷	8 EURO
--	---------------

 LA POLENTA CLASSICA	6 EURO
--	---------------

Formaggi alla piastra

 TRITTICO DI FORMAGGI ALLA PIASTRA ^{5, 7} Con polenta e patatine fritte	16 EURO
---	----------------

Il Pesce secondo l’oste

POLPO ALLA BRACE* ^{4, 8, 14} Su crema di patate e polenta fritta	22 EURO
---	----------------

BACCALÀ MANTECATO ^{4, 7} servito con polenta	18 EURO
---	----------------

I Primi della tradizione

 FUSILLONI AL GRANO SARACENO* ¹ Pasta fresca lavorata a mano con zucca e spinacino	16 EURO
--	----------------

 TESTAROLI AI PORCINI* ¹ Uno dei più antichi formati di pasta cotta nei testi. Si tratta di un piatto tipico della Lunigiana	16 EURO
--	----------------

 SCARPINOCC* ^{1, 3, 7} Pasta dal ripieno magro con Grana Padano, uova, pangrattato e spezie condita con burro versato e salvia fritta	16 EURO
---	----------------

CASONCELLI* ^{1, 3, 7, 12} Pasta ripiena con farcia di carne e Grana Padano condita con burro, pancetta e salvia fritta	16 EURO
---	----------------

 GNOCCHI DI POLENTA* ^{1, 7, 8} Conditi con Strachitunt DOP e crema di noci	16 EURO
--	----------------

RISOTTO Chiedi e scopri il risotto del giorno	
---	--

I secondi della tradizione

BRASATO AL VALCALEPIO ^{9, 12} Con polenta Salera e patate al forno	18 EURO
---	----------------

MANZO ALL’OLIO ^{1, 4, 7} Con polenta Salera e patate al forno	18 EURO
--	----------------

La Grigliata del Fiore

LE MIGLIORI PEZZATURE DI CARNE ^{7, 12} Accompagnate da verdure, formaggio alla piastra e polenta	38 EURO
---	----------------

Le Tagliate del Fiore

TAGLIO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE DA 220GR	
---	--

LE CLASSICHE ⁷ - con rosmarino e olio bio Coppini - con rucola e scaglie di Grana	22 EURO
---	----------------

LE SPECIALI ^{7, 10} - con crema di Strachitunt - con porcini, scaglie di Pecorino e olio al tartufo	24 EURO 26 EURO
---	----------------------------------

Contorni

PATATE AL FORNO	5 EURO
------------------------	---------------

PATATE FRITTE ^{1, 5, 8}	5 EURO
---	---------------

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	6 EURO
---	---------------

INSALATA DI MISTICANZE	5 EURO
-------------------------------	---------------

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 irriperibilità del prodotto fresco sul mercato la materia prima potrebbe essere surgelata*