

Il Menu

Antipasti

IL PIATTONO DEL FIORE 1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12
(consigliato per 2 persone)
Ricca composizione di salumi, formaggi
e particolarità di nostra produzione **18 EURO**

Disponibile anche
veg su richiesta

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

LE CRESCHE 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 1, 8
con salame nostrano alla piastra **6,50 EURO**

NACHOS BERGAMASCHI 1, 7, 11
con fonduta di branzi e peperoncino **8,50 EURO**

LE BRUSCHETTE 1, 7, 11

LA MEDITERRANEA
Bruschetta di pane nero fatto in casa
con pomodorini soleggiati, Olive taggiasche,
straciatella pugliese e olio bio Coppini
L'ESTIVA
Bruschetta di pane nero fatto in casa
con hummus di ceci e melanzane al forno **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**

I Primi della tradizione

FUSILLONI AL GRANO SARACENO* 1
Pasta fresca lavorata a mano
con pomodorini e melanzane **16 EURO**

TESTAROLI AL PESTO* 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 frita **16 EURO**

CASONCELLI* 1, 3, 7, 12
Pasta ripiena con farcia di carne e Grana
Padano condita con burro,
pancetta e salvia frita **16 EURO**

GNOCCHI DI POLENTA* 1, 7, 8
Conditi con Strachitunt DOP e noci **16 EURO**

RISOTTO
Chiedi e scopri il risotto del giorno

Il Pesce secondo l'oste

POLPO ALLA BRACE* 4, 8, 14
Con verdure croccanti e panzanella **22 EURO**

BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA 1, 4, 7
con purè rustico **18 EURO**

La Carne

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**

TARTARE DI MANZO 1, 7, 8
Con straciatella pugliese e granella di pistacchio **22 EURO**

LA GRIGLIATA DEL FIORE

LE MIGLIORI PEZZATURE DI CARNE 7, 12
Accompagnate da 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 **22 EURO**
- con rucola e scaglie di Grana

LE SPECIALI 7, 10
- con crema di Strachitunt **24 EURO**
- con senape e pomodorini

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.