

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tortellini d’Osvaldo</b>  |       |
| Tortellini ripieni fatti in casa, serviti in brodo di gallina e montasio (1, 3, 7, 9, 12**)  | € 10  |
| PINOT GRIGIO 2018*   | € 3   |
| <b>Il tagliere Malina</b>  |       |
| Selezione di salumi d’Osvaldo e formaggi Latteria di Lavariano, accompagnati da giardiniera artigianale, mieli e confetture (1,7,12**) | € 12  |
| CHARDONNAY 2018*   | € 3.5 |
| <b>Cacciatore in festa</b>   |       |
| Pollo alla cacciatore con patate “fondenti” (1,7, 9, 12**)   | € 14  |
| SAUVIGNON 2018*  | € 3.5 |
| <b>Tagliatelle del lago</b>  |       |
| Tagliatelle di grani Antichi, burro alle erbe, trota “Fil di fumo” (1, 3, 4, 7, 9, 12**)   | € 12  |
| ROSAD 2019*  | € 3   |
| <b>Lumache in gulash</b>   |       |
| Con salsa leggermente piccante, erbe e polentina (7,9,12,14**)   | € 18  |
| PINOT GRIGIO RAM 2016*   | € 7   |
| <b>Il “Fricopork”</b>  |       |
| Frico, pancia di maiale sfilacciata, cipolla frita e maionese Malina (1,3,6,7,9,10,11,12,14**)   | € 16  |
| CABERNET FRANC 2016*   | € 3.5 |
| <b>Gnocchetti di ricotta</b>   |       |
| Con ragù di cortile e salsiccia (1,3,7,9,12**)   | € 12  |
| MERLOT 2016*   | € 4   |
| <b>Tagliata di manzo</b>   |       |
| Con crema di patate soffici e olio alle erbe (7, 12**)   | € 18  |
| REFOSCO 2016*  | € 4   |
| <b>I nostri dolci della casa</b>   |       |
| Semplici ed irresistibili – chiedici e ti racconteremo (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12**)   | € 6   |

\*abbinamento **vino consigliato**

\*\*allergeni (chiedici la lista)

VIGNE DEL  
MALINA