

La nostra fiera

*Anche quest'anno nel cuore della
nostra festa, tornano i sapori di una
volta.*

*Rendiamo omaggio al
nostro Inzago
con alcuni piatti che parlano di
tradizione, ricordi ed affetto.
Ci auguriamo siano per Voi
messaggio di casa.*

Giulia & Andrea



23esima

Fagra di Inzago

TAGLIERI E ANTIPASTI

IL TAGLIERE DELLA TRADIZIONE Salame nostrano, Coppa e Crudo di Parma, Gorgonzola d.o.p. Taleggio, pane rustico	14,00
ORTO FRESCO zucchine, melanzane, peperoni, pomodori alla griglia, patate prezzemolate con primosale alla piastra. Puoi di gustare la versione vegana sostituendo il primosale con del tofu spadellato agli aromi.	14,00
FOCACCIA GUANCIALE E PECORINO (da condividere) Focaccia Integrale con Guanciale e Pecorino d.o.p	12,00
FOCACCIA LANGHIRANO (da condividere) Focaccia, prosciutto crudo Tanara 24 mesi, bufala D.O.P. pomodori confit, rucola, olio EVO	13,00
SPADELLATA di piovra*, totani* e seppioline* con patate, olive leccine e pomodorini al pesto leggero	14,00

PRIMI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO	23,00
PICI con ragù bianco di vitello e funghi porcini	14,00
GNOCCHI DI ZUCCA con fonduta di taleggio e granella di nocciole piemontesi	13,00

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU



SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO in gramolada, con polenta	18,00
STINCO DI MAIALE marinato alla birra con patate al forno	15,00
GUANCETTA di manzo brasata con polenta	18,00
ORECCHIA D'ELEFANTE (suino) con patate al forno	18,00
LA MILANESE IMBRUTTITA pollo panato con patate steak house	15,00
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO con dadolata di zucchine e melanzane saltate	22,00
TAGLIATA DI POLLO -allevato a terra- con crema al gorgonzola, porro croccante e polenta	17,00
FRITTURA DI ANELLI DI TOTANO* con patate steak house	15,00

FRITTURE E CONTORNI

OLIVE ALL'ASCOLANA*	5,00
INSALATA DI STAGIONE con pomodori e carote	5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	6,00
PATATE AL ROSMARINO O FRITTE*	5,00
POLENTA	5,00
POLENTA E FUNGHI PREZZEMOLATI	9,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	10,00
POLENTA E ZOLA	9,00

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine



Il lunedì della Fera

La Casœla con la polenta	18,00
La Trippa - büseca	9,00
Il tagliere della tradizione (Salame nostrano, Coppa piacentina, Crudo di Parma, Gorgonzola d.o.p e Taleggio)	14,00
Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello	23,00
Pici al ragù bianco e funghi porcini	14,00
Gnocchi di zucca con fonduta di taleggio e granella di nocciole piemontesi	13,00
Ossobuco di vitello in gramolada, con polenta	18,00
Stinco di maiale marinato alla birra con patate al forno	15,00
Guancetta di manzo brasata con polenta	18,00
LA PIZZA PAESANA fior di latte d'Agerola, bocconcini di costina e salamella, verza stufata, pepe nero, olio EVO	14,00
Polenta con funghi prezzemolati	9,00
Polenta con funghi porcini	10,00
Polenta e zola	9,00
IL DOLCE DELLA TRADIZIONE La Paciarella	5,00