



Per iniziare

Tagliere di salumi e formaggi della fattoria con miele al tiglio 20.00

Tavolozza di formaggi assortiti con miele e marmellate di casa 13.00

Bruschette fantasia dello Chef 10.00

I Tacos della Nevera con chili, verdure e salsa Tzatziki 14.00

*Carpaccio di Bresaola nostrana, funghi Champignon, scaglie di parmigiano
e mela verde 18.00*

Polpette dello chef cacio e pepe 13.00

Tartare di manzo con olio al basilico (200gr) 20.00

Tomino filante con verdure alla griglia 14.00

Insalata della Nevera:

songino, trota affumicata, julienne di finocchi, arancia, lamelle di mandorle 16.00

I nostri primi

Reginette al ragù di manzo 15.00

Spaghetti alla gricia con Carciofi fritti 15.00

Tagliatelle ai funghi porcini 17.00

Pacchero con salsa di pomodoro e basilico fresco 13.00

Lasagne alle verdure dell'orto 14.00

Ravioli ripieni di bufala, ricotta e menta con pomodorini freschi 16.00

Carnaroli al Sassella con fonduta di zola e noci (min2 pers) 16.00 cad.

Le carni

Tagliata di vitellone alla griglia con cicorie saltate con salsa di chimichurri e patate al forno 26.00

Filetto di manzo alla griglia con verdure 32.00 (secondo disponibilità)

Roast beef con patate e la sua demi glass 20.00

Cheeseburger gourmet:

manzo, formaggio, melanzane arrostate, funghi trifolati, crema di pomodori secchi e ricotta salata
16.00

Cheeseburger classico:

manzo, formaggio, pomodori, insalata 13.00

Le polente

Polenta uncia (burro, aglio, formaggio casera) 15.00

Polenta con funghi porcini 18.00

Polenta e ragù di manzo 15.00

Polenta gourmet: Riduzione al vino rosso, taleggio, tartufo nero 20.00

I dolci della casa

Tiramisù 6.00

Crème brûlée 7.00

Brownies al cioccolato e panna montata 6.00

Torta di mele con gelato al fiordilatte 7.00

Semifreddo al pistacchio 8.00

Coperto 2.50 a persona, pane e grissini fatti in casa



To start

Platter of farm cold cuts and cheeses with lime honey 20.00

Palette of assorted cheeses with honey and home-made jams 13.00

Chef's fantasy bruschettas 10.00

Nevera Tacos with chilli, vegetables and Tzatziki sauce 14.00

Carpaccio of local Bresaola, champignon mushrooms, parmesan flakes and green apple 18.00

Chef's meatballs with cheese and pepper 13.00

Beef tartare with basil oil (200g) 20.00

Stringy tomino with grilled vegetables 14.00

Nevera salad:

songino, smoked trout, fennel julienne, orange, sliced almonds 16.00

Our first ones

Reginette with beef ragout 15.00

Spaghetti alla gricia with fried artichokes 15.00

Tagliatelle with porcini mushrooms 17.00

Pacchero with tomato sauce and fresh basil 13.00

Lasagna with garden vegetables 14.00

Ravioli filled with buffalo mozzarella, ricotta and mint with fresh cherry tomatoes 16.00

Carnaroli with Sassella with zola and walnut fondue (min 2 people) 16.00 per person.

The meats

Grilled sliced veal with sautéed chicory with chimichurri sauce and baked potatoes 26.00

Grilled beef fillet with vegetables 32.00 (subject to availability)

Roast beef with potatoes and its demi glass 20.00

Gourmet Cheeseburgers:

beef, cheese, roasted aubergines, sautéed mushrooms, dried tomato cream and salted ricotta 16.00

Classic Cheeseburger:

beef, cheese, tomatoes, salad 13.00

The polenta

Polenta uncia (butter, garlic, casera cheese) 15.00

Polenta with porcini mushrooms 18.00

Polenta and beef ragout 15.00

Gourmet polenta: red wine reduction, taleggio, black truffle 20.00

Homemade desserts

Tiramisu 6.00

Crème brulee 7.00

Chocolate brownies and whipped cream 6.00

Apple pie with fiordilatte ice cream 7.00

Pistachio semifreddo 8.00

Cover charge 2.50 per person, homemade bread and breadsticks