



## Antipasti

*Tagliere di salumi e formaggi del territorio con confetture (7)* 16 €

*Uovo morbido al tartufo nero con fonduta di Parmigiano e chips di patate viola (3, 7,\*)* 15 €

*Polpette di melanzane alle tre salse (salsa piccante di peperoni, salsa yogurt e limone, marmellata di pomodori) (1, 3, 7)* 13 €

*Tortino di zucca e amaretto con salsa di gorgonzola dolce e noci tostate (1, 7)* 12 €

*Fagotti di cavolo nero con ripieno di legumi in salsa piccadilly e quenelle di ricotta caprina (7)* 12 €

*Capesante scottate con crema di topinambur e crumble alle castagne (2, 7, 8)* 16 €

*Tentacoli di polpo dorati su purea di lenticchie al rosmarino (14, \*)* 16 €

### **Elenco allergeni**

Cereali e derivati (1) - Crostacei (2) - Uova (3) - Pesce (4)  
Arachidi (5) - Soia(6) - Latticini (7) - Frutta a guscio (8)  
Sedano (9) - Senape (10) - Sesamo (11) - Anidride solforosa e solfiti (12)  
Lupini (13) - Molluschi (14)

(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati





## Zuppe



<i>Crema di patate e finocchio</i>	10 €
<i>Zuppa di cipolle di Cannara in crosta di pane (1)</i>	10 €
<i>Zuppa di legumi al rosmarino</i>	10 €
<i>Zuppa di lenticchie di Castelluccio (9)</i>	12 €
<i>Passato di verdure (9)</i>	8 €
<i>Cappelletti, chiusi a mano, in brodo di carne (1,3,9)</i>	16 €

## Primi

<i>Risotto alla zucca gialla con riduzione di Sagrantino e scaglie di tartufo (7, *)</i>	17 €
<i>Tagliolini al ragù bianco di Chianina al profumo di timo (1, 3, 9)</i>	16 €
<i>Strangozzi al tartufo (1, *)</i>	17 €
<i>Lasagne aperte con carciofi, spuma di pecorino e limone candito (1,3,7,*)</i>	16 €
<i>Gnocchi di patate e castagne con fonduta di taleggio e crumble di speck (1,7,8)</i>	14 €
<i>Spaghetti trafilati al bronzo con datterini gialli, gamberi rossi e burrata di bufala (1,2,7, *)</i>	18 €

### Elenco allergeni

Cereali e derivati (1) - Crostacei (2) - Uova (3) - Pesce (4)  
Arachidi (5) - Soia(6) - Latticini (7) - Frutta a guscio (8)  
Sedano (9) - Senape (10) - Sesamo (11) - Anidride solforosa  
e solfiti (12)

Lupini (13) - Molluschi (14)

(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati





## Secondi

*Stracotto di guancia al vino rosso e porcini con polenta morbida al Parmigiano (1, 7, 9, \*)* 18 €

*Bocconcini di cinghiale ai frutti rossi su cestini di pasta brisèe integrale (1, 9, \*)* 18 €

*Filetto di maiale in crosta di erbe su crema di zucca e riduzione al rosmarino* 16 €

*Petto d'anatra laccato al miele di castagne e pepe di Sichuan (8, \*)* 18 €

*Branzino al forno con crema di topinambur e chips di pastinaca (4, \*)* 20 €

*Piatto vegetariano con verdure grigliate, tortino di farro e bocconcini di bufala (1, 7)* 16 €

## Secondi – Cooking show

*Filetto al pepe verde (1, 7)* 24 €

*Tartare alla maniera del Maitre (3, 10)* 24 €

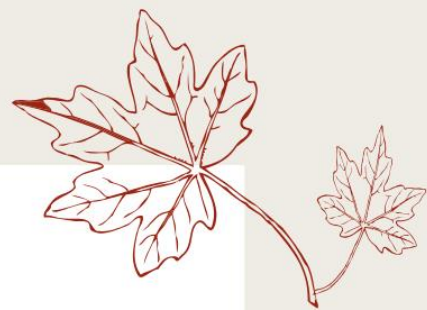
### *Elenco allergeni*

*Cereali e derivati (1) - Crostacei (2) - Uova (3) - Pesce (4)  
Arachidi (5) - Soia (6) - Latticini (7) - Frutta a guscio (8)  
Sedano (9) - Senape (10) - Sesamo (11) - Anidride solforosa  
e solfiti (12)*

*Lupini (13) - Molluschi (14)*

*(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*





## Dalla Griglia

in base alla disponibilità del giorno

<i>Lombata di vitello</i>	18 €
<i>Tagliata di controfiletto di manzo al tartufo (*)</i>	22 €
<i>Entrecôte di Manzo</i>	18 €
<i>Scottadito d'agnello</i>	20 €
<i>Gamberoni alla griglia con propria bisque (2)</i>	22 €
<i>Orata- Spigola – Trancio di salmone – Bistecca di pesce spada (4)</i>	18 €

## Contorni

<i>Verdure grigliate</i>	6 €
<i>Verdura cotta di stagione</i>	6 €
<i>Patate arrosto</i>	6 €
<i>Insalata mista</i>	6 €

### Elenco allergeni

Cereali e derivati (1) - Crostacei (2) - Uova (3) - Pesce (4)  
Arachidi (5) - Soia(6) - Latticini (7) - Frutta a guscio (8)  
Sedano (9) - Senape (10) - Sesamo (11) - Anidride solforosa  
e solfiti (12)  
Lupini (13) - Molluschi (14)

(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati





## Dessert

<i>Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia (1, 3,7)</i> Chocolate cake with soft creamy heart and vanilla ice cream (1, 3,7)	8 €
<i>Millefoglie alle pere caramellate, crema chantilly al vin brulé e noci tritate (1,3,7)</i> Caramelized pear millefeuille, mulled wine chantilly cream, and chopped walnutst (1,3,7)	8 €
<i>Tiramisù (1,3,7)</i> Italian dessert made with creamy cheese, ladyfingers and coffee (1,3,7)	6 €
<i>Panna Cotta ai frutti di bosco (1, *)</i> Panna Cotta with wild berries (1, *)	6 €
<i>Crème Brûlée (1,3,7)</i>	6 €
<i>Crêpe Suzette – Cooking Show (1,3,7)</i>	10 €
<i>Macedonia di frutta fresca</i> <i>Fresh fruit salad</i>	6 €
<i>Ananas</i> <i>Pineapple slice</i>	6 €
<i>Coppa di gelato (1,3, 7, 5, )</i> <i>Ice cream cup</i>	6 €

### **Elenco allergeni**

Cereali e derivati (1) - Crostacei (2) - Uova (3) - Pesce (4)  
Arachidi (5) - Soia(6) - Latticini (7) - Frutta a guscio (8)  
Sedano (9) - Senape (10) - Sesamo (11) - Anidride solforosa  
e solfiti (12)

Lupini (13) - Molluschi (14)

(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

