

## Dal bancone

Burrata, acciughe Cantabrico S. Filippo, confit	euro 12
Carpaccio Black angus con sott'oli	euro 16
Bufala con culaccia di Parma	euro 14
Bresaola di Wagiu senza conservanti	euro 14
Zuppa cereali e zucca, olio evo	euro 12
Ceci, cavolo nero o olio evo	euro 12
<b>Degustazione di 6 Formaggi</b> (latte) con mostarde	euro 14

**Degustazione salumi nazionali** (una selezione fra quelli proposti)  
Prosciutto Crudo Parma 24 mesi, schiena di maiale nero, salame e  
soppressa, speck, guanciale, lonza affumicata  
Piccola € 10,00 Media € 18,00 Grande € 28,00

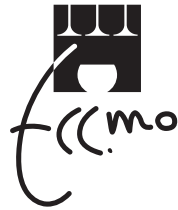
**Degustazione salumi spagnoli** (selezione)  
Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi, Pata Negra cotto,  
Cecina de Léon, chorizo  
Piccola € 20,00 Media € 30,00 Grande € 50,00

**Piatto di Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi**  
(100% naturale, senza glutine, senza lattosio)  
Piccolo € 28,00 Medio € 45,00 Grande € 60,00

**Piatto di Patanegra iberico cotto**  
Piccolo € 13,00 Medio € 22,00 Grande € 30,00

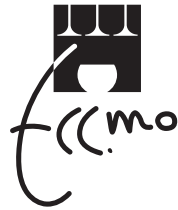
**Sott'oli piccoli/grandi** euro 10,00/15,00

**Sott'aceti** euro 8,00/12,00



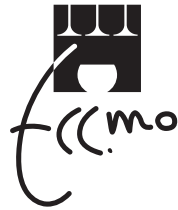
## Antipasti

Tartare di manzo, salsa tartara e crostone (glutine, uova, olio di semi, senape)	euro 16
Variazione di carciofi (glutine, uova, olio di semi, latte)	euro 14
Sfera di faraona croccante, cappuccio viola in agrodolce, crema di patate al rosmarino (uova, latte, glutine, olio di semi)	euro 16
Iberico a bassa temperatura nella sua riduzione e finocchi al burro (latte, glutine, solfiti, olio di semi e sedano)	euro 16
Animelle di vitello scottate, crema di mais, guanciaie, romanesco e porro croccante (sedano, glutine, olio di semi, solfiti)	euro 16



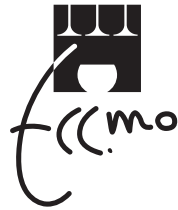
## Primi Piatti

Gnocchi di patate con ragù d'agnello e carciofi (glutine, uova, latte, sedano, solfiti)	euro 16
Bigoli in salsa (glutine)	euro 14
Sopa coada (glutine, latte, solfiti, sedano)	euro 16
Pasta e fagioli con guanciale croccante (glutine, sedano)	euro 14
Ravioli di faraona, crema di zucca, burro salato e spinacino (glutine, olio di semi, latte, uova)	euro 16



## Le carni

Costata di Sorana	etto euro 6
Roastbeef di Black Angus	etto euro 9
Tagliata di manzo	al pz euro 15
Panzanina	etto euro 6
La Fiorentina	etto euro 6,5
Bracioline di iberico	pezzi due euro 22
Filetto di manzo	al pz euro 25
Tagliata di pollo	al pezzo euro 12
Costicine d'agnello alla griglia	5 pz euro 26
Nodino di vitello	etto euro 6,5

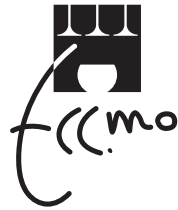


## Le nostre proposte

Orecchia di elefante (glutine, uova, olio di semi, senape)	euro 20
Costata di Black Angus USA Omaha	euro 80 al kg
Fegato alla veneziana (latte, olio semi, glutine, solfiti)	euro 18
Costa di iberico al forno glassata e patate (latte, glutine)	euro 18

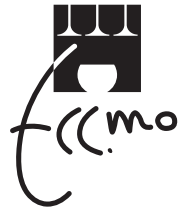
## Contorni di stagione

Patate al forno	euro 6
Fondi di carciofo	euro 6
Radicchio tardivo saltato (con aceto)	euro 6
“Rosa di Gorizia” con lardo magro saltato	euro 7



## Dolci idee

Tiramisù classico (uova, latte, glutine)	euro 8
Brownies ai frutti di bosco (uova, glutine, latte)	euro 8
Muffin alle mele e crema alla cannella (uova, latte, glutine)	euro 8
Crema con biscotti (uova, latte, glutine)	euro 7
Gelati (latte e glutine) e sorbetti	euro 7



## Vini al calice

Prosecco doc Az. Le monde	euro 3,50
Prosecco sur lie Svelato Abbazia di Follina	euro 3,50
Franciacorta DZ no solfiti Majolini	euro 9,00
Metodo classico Roccapietra zero	euro 6,00
Champagne Bagnost millesimato 2014	euro 9,00
Toscana bianco Selva Cerrina "La dolce vita"	euro 4,00
Bianco Identity 2015 Specogna	euro 6,00
Pinot bianco Amperg 2017 Lentsch	euro 4,50
Friulano "no name" 2017 Le vigne di Zamò	euro 7,00
Vermentino di Sardegna 2018 Cantine Mesa	euro 4,00
Rosso Vigneto delle Dolomiti Cesconi 2018	euro 4,00
Rosso Monferratto Baciale 2016 G. Bologna	euro 4,00
Toscana rosso Julius 2016 Ormanni	euro 4,00
Dolomiti rosso Moratel 2018 Cesconi	euro 4,00
Brunello di Montalcino 2015 Val di Suga	euro 9,00