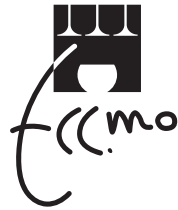


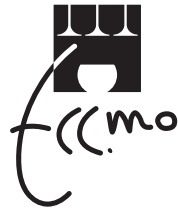
## Dal bancone

Burrata , puntarelle e confit	euro 12
Carpaccio Black angus con carciofi	euro 16
Bufala con culaccia di Parma	euro 14
Bresaola di Wagiu senza conservanti	euro 14
Acciughe del Cantabrico, burro salato , piquillo e focaccia	euro 14
Humus di ceci , ceci e croccante di mais	euro 10
<b>Degustazione di 6 Formaggi</b> (latte) con mostarde	euro 14
Gran piatto di salumi e formaggi (per 2 ps.)	euro 25
<b>Degustazione salumi nazionali</b> (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	
<b>Degustazione salumi spagnoli</b> (selezione) Jamón de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi, Pata Negra cotto, Cecina de León, chorizo Piccola € 20,00 Media € 30,00 Grande € 50,00	
<b>Piatto di Jamón de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi</b> (100% naturale, senza glutine, senza lattosio) Piccolo € 28,00 Medio € 45,00 Grande € 60,00	
<b>Piatto di Patanegra iberico cotto</b> Piccolo € 13,00 Medio € 22,00 Grande € 30,00	
<b>Sott'oli piccoli/grandi</b> euro 10,00/ 15,00	
<b>Sott'aceti</b> euro 8,00/12,00	



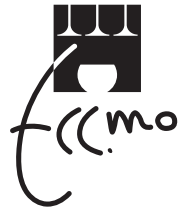
## Antipasti

Tartare di manzo, salsa tartara e chips di pane (glutine, uova, olio di semi, senape)	euro 16
Variazione di asparagi (glutine, uova, olio semi, latte)	euro 16
Coniglio a bassa temperatura, cremoso di piselli, cipolla rossa (sedano, latte, glutine, olio di semi)	euro 16
Soufflè di silene, cremoso al montasio, crumble al pepe (latte, uova, glutine, olio di semi)	euro 14
Carpaccetto di Nonna Carmen con carciofi e lardo, salsa alle erbe, cremoso e fondo croccante (uova, glutine, olio di semi, latte)	euro 18



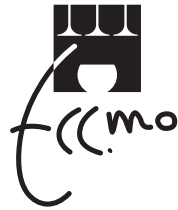
## Primi Piatti

Pacchero con ragù d'agnello (glutine, sedano, olio di semi)	euro 16
Carbonara di asparagi (glutine, uova, latte, olio di semi)	euro 16
Lasagna con spugnole e taleggio (glutine, latte, uova, olio di semi)	euro 14
Busiate con ragu' a coltello di manzetta (glutine, sedano, olio di semi)	euro 14
Ravioli alle erbe di campo, burrata affumicata e croccante di guanciaie (glutine, olio di semi, latte, uova)	euro 14



## Le carni

Costata di Sorana	etto euro 6
Costata di black angus USA	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

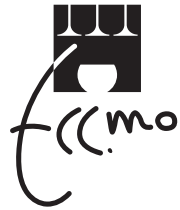


## Le nostre proposte

Orecchia di elefante (glutine, uova, olio di semi, senape)	euro 20
Roastbeef con rucola, grana e pomodorini (glutine, sedano, olio di semi)	euro 20
Baccalà alla vicentina (latte, olio semi, glutine, sedano)	euro 18
Oca cotta a bassa temperatura e patate scottate (sedano, glutine, olio di semi)	euro 20

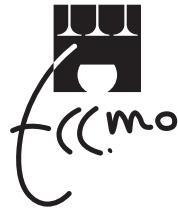
## Contorni di stagione

Patate al forno	euro 6
Fondi di carciofo (solfiti)	euro 6
Piselli	euro 6
Insalata mista	euro 6



## Dolci idee

Tiramisù classico (uova, latte, glutine)	euro 8
Mousse pistacchio e crumble al cioccolato bianco (uova, glutine, latte)	euro 8
Crostatina alle fragole e crema pasticcera (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. Lemonde	euro 3,50
Cuvée Voyage metodo classico	euro 5,00
Franciacorta DZ no solfiti Majolini	euro 8,00
Champagne Pommery brut Apanage	euro 10,00
Sauvignon Villa Parens	euro 4,00
Pinot bianco Kettmeier 2019	euro 4,00
Friulano "no name" 2017 Le vigne di Zamò	euro 6,00
Falanghina La Sibilla 2020	euro 4,00
Valpolicella superiore Le Miniere Bertani	euro 6,00
Barbera d'Asti 2020 G. Dogha	euro 3,00
Rosso Rivarossa 2018 Schiopetto	euro 6,00
Rosso di Montalcino 2019 Capanna	euro 4,00
Morellino di Scansano 2021 Frescobaldi	euro 3,50
Rosso Re Conteso 2018 La Felce	euro 4,00
Tai rosso Angiolino 2016 Maule	euro 6,00