

Dal bancone

Burrata, acciughe, confit e crostone (latte e glutine)	<i>Euro 14</i>
Carpaccio Black angus con puntarelle	<i>Euro 16</i>
Bufala con culaccia di Parma (latte)	<i>Euro 16</i>
Bresaola di Wagyu senza conservanti	<i>Euro 16</i>
Crema di zucca, ricotta e crostoni	<i>Euro 10</i>
Degustazione di 6 Formaggi (latte) con mostarde	<i>Euro 14</i>
Gran piatto di salumi e formaggi (per 2 ps) (latte)	<i>Euro 25</i>
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 Euro 10,00 Media Euro 18,00 Grande Euro 28,00	
Degustazione salumi spagnoli (selezione) Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi Pata Negra cotto, Cecina de León, chorizo Piccola Euro 20,00 Media Euro 30,00 Grande Euro 50,00	
Piatto di Jamòn de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi (100% naturale, senza glutine, senza lattosio) Piccolo Euro 28,00 Medio Euro 45,00 Grande Euro 60,00	
Piatto di Patanegra iberico cotto Piccolo Euro 13,00 Medio Euro 22,00 Grande Euro 30,00	
Sott'oli Piccoli €10,00 Grandi €15,00	
Sott'aceti Piccoli €8,00 Grandi €12,00	

Antipasti

Tartare di manzo, salsa tartara e chips di pane
(glutine, uova, senape, olio di semi) Euro 18

Battuta di manzo con tartufo bianco, maionese alla salvia (uova, olio di semi, glutine) Euro 35
**Su richiesta è possibile terminare il piatto in sala con il tartufo*

Lingua salmistrata, crema di patata affumicata, radicchio marinato e riduzione di prezzemolo (glutine, solfiti, olio di semi, sedano) Euro 16

Tortino di zucca, cremoso di funghi e crostone alle erbe (latte, uova, glutine) Euro 14

Lumache, crema di porro, cavolfiore croccante e lardo
(latte, glutine, sedano, olio di semi) Euro 16

*****alcuni prodotti a seconda della stagionalità potrebbero essere surgelati**

Primi piatti

Tagliatelle ai porcini (glutine, latte, olio di semi, uova) Euro 16

Tagliolini al tartufo (glutine, uova, latte) Euro 35
**Su richiesta è possibile terminare il piatto in sala con il tartufo*

Maccheroncino con ragù di Black Angus (glutine, sedano, solfiti) Euro 16

Lasagna con finferlo, brie e guanciale (glutine, latte, uova) Euro 14

Raviolo di faraona con il suo fondo, patate e rosmarino (glutine, latte, uova, sedano) Euro 16

*****alcuni prodotti a seconda della stagionalità potrebbero essere surgelati**

Le carni

Prezzi per 100g

Costata di Sorana	<i>Etto euro 6</i>
Tagliata di manzo	<i>Al pz euro 18</i>
Panzanina	<i>Etto euro 6,5</i>
La Fiorentina	<i>Etto euro 6,5</i>
Bracioline di iberico 2 pz	<i>Euro 22</i>
Filetto di manzo	<i>Al pz euro 25</i>
Tagliata di pollo	<i>Al pz euro 14</i>
Costicine d'agnello alla griglia 4 pz	<i>Euro 26</i>
Nodino di vitello	<i>Al pz euro 22</i>

*****alcuni prodotti a seconda della stagionalità potrebbero essere surgelati**

Le nostre proposte

Orecchia d'elefante (glutine, uova, senape)	Euro 20
Guancette all'Amarone (solfiti e sedano)	Euro 20
Wagyu con verdure	Euro 38
Uovo al tartufo <i>*Su richiesta è possibile terminare il piatto in sala con il tartufo</i>	Euro 30

Contorni di stagione

Patate al forno (olio di semi)	Euro 6
Insalata mista	Euro 6
Finocchi gratinati (latte)	Euro 6
Cavolfiore al vapore e prezzemolo	Euro 6

*****alcuni prodotti a seconda della stagionalità potrebbero essere surgelati**

Dolci idee

Sacher torte con panna (glutine, latte, uova)	<i>Euro 8</i>
Crostata crema pasticceria e pere (uova, glutine, latte)	<i>Euro 8</i>
Tiramisù (uova, latte, glutine)	<i>Euro 8</i>
Crema con biscotti (uova, latte, glutine)	<i>Euro 8</i>
Gelati (latte e glutine) e sorbetti	<i>Euro 8</i>

Vini al calice

Prosecco Doc Tenute Polvaro	<i>Euro 3,50</i>
Uberti Rosè Franciacorta	<i>Euro 7</i>
Ferrari blanc de b Maximum Trento doc	<i>Euro 6</i>
Brut imperiale 2018 Villa Rinaldi	<i>Euro 10</i>
Pinot Grigio ramato Marcuzzi	<i>Euro 4</i>
Langhe Arneis Ceretto 2021	<i>Euro 5</i>
Sauvignon Pascolo Collio	<i>Euro 4</i>
Igt Paestum San Salvatore	<i>Euro 4,5</i>
Chianti Colli Senesi Felsina	<i>Euro 4</i>
Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	<i>Euro 8</i>
Rosso Masieri A. Maule	<i>Euro 3,50</i>
Gravello Librandi	<i>Euro 4</i>
Schiava Sofi 2022 F. Haas	<i>Euro 3,50</i>
Montepulciano d'Abruzzo A. Zaccagnini	<i>Euro 3,50</i>
Nebbiolo no name Borgogno	<i>Euro 7</i>