

SI INCOMINCIA

ANTIPASTI DI TERRA – APPETIZERS

BATTILARDA DI MORTADELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SALAME
CON FORMAGGIO E GNOCCO FRITTO € 14,00
CUTTING BOARD OF MORTADELLA, RAW HAM AND SALAMI
WITH CHEESE AND FRIED DUMPLING

CARPACCIO DI CULATELLO CON INSALATINA DI RUCOLA E
BURRATINA €13.00
CULATELLO CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND
BURRATINA

COTOLETTA DI TOMINO E MELANZANE CON CRUDITÀ DI
VERDURE E SALSA DI SENAPE € 12,00
TOMINO AND AUBERGINE CUTLET WITH RAW VEGETABLES
AND MUSTARD SAUCE

TORTINO DI PATATE E MORTADELLA CON CREMA DI
PARMIGIANO E MANDORLE € 9,00
POTATO AND MORTADELLA PIE WITH PARMESAN CREAM AND
ALMONDS

STRACCETTI DI TACCHINO IN PASTELLA ALL'ERBE CON
INSALATINA DI PATATE E CAPPERI € 12,00
TURKEY STRIPS IN HERB BATTER WITH POTATO AND CAPER
SALAD

CICHETTI D' ANTIPASTI AL COSTO DEL 50% DEL COSTO DEL
PIATTO



PRIMO GIRO

PRIMI PIATTI TERRA – FIRST COURS

TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON SALSA DI FRIGGIONE € 10.00
NETTLE TAGLIATELLE WITH FRIGGIONE SAUCE

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA E PISTACCHIO CON RAGU D'ANATRA €
12,00
BURRATA AND PISTACHIO-FILLED RAVIOLI WITH DUCK RAGU

GRAMIGNA AL RAGÙ DI SALSICCIA E PANNA € 9,00
GRAMIGNA WITH SAUSAGE RAGOUT AND CREAM

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 12.00
TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE

ORECCHIONI RIPIENI DI RICOTTA E PREZZEMOLO BURRO E SALVIA
€10.00
ORECCHIONI STUFFED WITH RICOTTA AND PARSLEY, BUTTER AND
SAGE

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE €14.00
TORTELLINI IN MEAT BROTH

TORTELLINI NERI AL TARTUFO CON CREMA DI PARMIGIANO € 16,00
BLACK TRUFFLE TORTELLINI WITH PARMESAN CREAM

PASSATELLI ASSIUTTI CON RAGU DI CASTRATO E PISELLI € 10,00
DRY PASSATELLI WITH MUTTON RAGU AND PEAS

CICHETTI DI PRIMI PIATTI AL 50% DEL COSTO DEL PIATTO



SECONDO GIRO

SECONDI PIATTI DI TERRA - SECOND MEAT DISHES

½ GALLETTO AL FORNO ALL'ERBE CON PATATE ARROSTO € 14,00
½ HERB-BAKED CHICKEN WITH ROAST POTATOES

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO CON RUCOLA, GRANA E
PORCINI FRITTI € 25,00
SLICED BEEF WITH ROSEMARY, ARUGULA AND FRIED PORCINI
MUSHROOMS

TRIPPA DI VITELLO CON FAGIOLI E PARMIGIANO LEGGERMENTE
PICCANTE € 10,00
VEAL TRIPE WITH BEANS AND SLIGHTLY SPICY PARMESAN

TOMAHAWK DI MAIALE AL SALE PROFUMATO CON PATATE FRITTE
SPEZiate € 18,00
(LE SPEZIE-
PEPERONCINO, ORIGANO, CUMINO, AGLIO, CIPOLLA, CORIANDOLO, PAP
RICA)
PORK TOMAHAWK WITH SCENTED SALT AND SPICED FRENCH FRIES

MEDAGLIONE DI MAIALE ALLA BOLOGNESE CON CICORIA SALTATA €
15,00
PORK MEDALLION BOLOGNESE STYLE WITH SAUTÉED CHICORY

SALSICCIA DI MAIALE NERO CON ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE
€ 12,00
BLACK PORK SAUSAGE WITH COURGETTES AND GRILLED
AUBERGINES



FORMAGGI E INSALATE - CHEESE AND SALAD

PATATE SPINACI AL VAPORE CON TALEGGIO FUSO E OLIO
TARTUFATO € 9,00

STEAMED POTATOES AND SPINACH WITH MELTED TALEGGIO CHEESE
AND TRUFFLE OIL

INSALATA DI MISTICANZA, OLIVE NERE, UOVO STRAPAZZATO E PRIMO
SALE € 10,00

MIXED SALAD, BLACK OLIVES, SCRAMBLED EGG AND PRIMO SALE
CHEESE

RISO BIANCO, TONNO SCOTTATO, POMODORINI, AVOCADO € 15,00
WHITE RICE SALAD, SEARED TUNA, CHERRY TOMATOES, AVOCADO

SELEZIONI DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATE E MIELE € 12,00
SELECTIONS OF MIXED CHEESES WITH JAMS AND HONEY

CICHETTI DI FORMAFFIE INSALATE AL 50% DEL COSTO DEL PIATTO

CONTORNI – SIDE DISHE

VERDURE GRIGLIATE € 7,00
GRILLED VEGETABLES

INSALATA MISTA € 5,00
MIXED SALAD

PATATE SALTATE AGLIO E ROSMARINO € 6,00
SAUTEED POTATOES GARLIC AND ROSEMARY

PATATE FRITTE € 5,00
FRENCH FRIES



DOLCI- DESSERT

PERE COTTE AL VINO ROSSO CON RICOTTA E CIALDA DI CANNOLO €
8,00

PEARS COOKED IN RED WINE WITH RICOTTA AND CANNOLI WAFER

COPPA DI PANNA COTTA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO € 6.00
PANNA COTTA CUP WITH BERRY SAUCE

TARTUFI ARTIGIANALI(PISTACCHIO,NERONE,NOCI E
FICHI,CLASSICO,) € 6,00
ARTISAN TRUFFLES (PISTACHIO, BLACK CHERRY, WALNUTS AND FIGS,
CLASSIC)

SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E BAFFO DI NUTELLA € 6,00
CRUNCHY SEMIFREDDO WITH NUTELLA

TEGOLINO AL CIOCCOLATO CON GRANELLA D' AMARETTO E SALSA
LAMPONE € 7,00
CHOCOLATE TILE WITH AMARETTO CRUMBS AND RASPBERRY SAUCE

FRUTTA – GELATI ESORBETTI

FRUTTA DI STAGIONE € 5,00
FRESH SEASONAL FRUIT

MACEDONIA € 6.00
FRESH FRUIT SALAD

FRAGOLE CON PANNA O GELATO € 7,00
STRAWBERRIES WITH CREAM OR ICE CREAM

COPPA GELATO (CIOCCOLATO,CREMA,PISTACCHIO,LIMONE,MELA
VERDE) € 5.00
ICE CREAM CUP (CHOCOLATE, CREAM, PISTACHIO, LEMON, GREEN
APPLE, COFFEE

SORBETTO (LIMONE,MELA VERDE,PISTACCHIO,LIQUERIZIA) € 4,50
SORBET (LEMON, GREEN APPLE, PISTACHIO, LICORICE)

