

ANTIPASTI E STUZZICHERIA

IL COCCOLI CON PATANEGRA ARROSTO E STRACCIATELLA DI BURRATA € 16,00
FRIED BREAD BALLS WITH BAKED PATANEGRA AND SOFT CHEESE

LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE DI FRUTTA E VERDURE € 18,00
CHEESE SELECTION WITH FRUIT AND VEGETABLES JAM

IL MILLEFOGLIE DI MELANZANE, POMODORI E MOZZARELLA € 15,00
MILLEFEUILLE WITH EGGPLANT, TOMATO AND MOZZARELLA

LA BURRATA CON IL TARTUFO NERO € 18,00
BURRATA WITH FRESH BLACK TRUFFLE

LA DEGUSTAZIONE DI TRE OLI EVO CON PANE TOSTATO € 10,00
OLIVE OIL TASTING: 3 DIFFERENT OLIVE OILS WITH TOASTED BREAD

IL BLOC DI FOIE GRAS DI ANATRA € 18,00
BLOCK OF DUCK FOIE GRAS

LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E RICCIOLI DI BURRO € 16,00
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH BUTTER AND TOASTED BREAD

LA CREMA DI BURRATA CON I GAMBERI E LA SALSA AL BASILICO € 16,00
BURRATA WITH SHRIMPS AND BASIL SAUCE

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information about substances and allergens can consult the appropriate documentation to be provided, on request, by the service staff.

*In mancanza di fresco, o comunque quando necessario in virtù della normativa, utilizziamo prodotti abbattuti

*In the absence of fresh product, or when required by legislation, we use a high quality frozen

Pane e Coperto € 3,00 - Bread and Cover Charge

PRIMI

LE TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON IL RAGÙ DI LEPRE € 18,00
HOME MADE TAGLIATELLE WITH WILD BOAR

IL RISOTTO CON ZUCCHINE E MELANZANE SPEZIATE
SPOLVERATO CON RICOTTA A SCORZA NERA € 16,00
RISOTTO WITH ZUCCHINI, SPICY EGGPLANT AND AGED RICOTTA CHEESE

I TAGLIERINI FATTI IN CASA CON IL TARTUFO NERO ESTIVO € 25,00
HOME MADE TAGLIERINI WITH FRESH BLACK TRUFFLE

LE CREPPELLE CON I FRUTTI DI MARE* E FONDUTA DI PECORINO GREGORIANO € 22,00
CRÊPES WITH SEAFOOD* AND PECORINO CHEESE FONDUE

LA VELLUTATA DI POMODORO CON STRACCIATELLA DI BURRATA € 16,00
TUSCAN TOMATO AND BREAD SOUP WITH BURRATA FLAKES

SECONDI CON CONTORNO

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA RAZZA LIMOUSINE CON LE PATATINE E I FAGIOLI ALL'OLIO € 55,00 AL KG.
RIBBON STEAK "LIMOUSINE" WITH POTATOES AND WHITE BEANS

LE COSTINE DI AGNELLO* A SCOTTADITO CON LE PATATE ALLA CONTADINA € 22,00
GRILLED LAMB RIBS* WITH POTATOES

LA GUANCIA* DI MANZO BRASATA E AFFUMICATA CON FAGIOLI E RATATOUILLE DI VERDURE € 22,00
BRAISED AND SMOKED BEEF CHEEK* WITH BEANS AND VEGETABLE RATATOUILLE

IL FILETTO AL GORGONZOLA CON GLI ASPARAGI € 30,00
FILLET STEAK WITH GORGONZOLA CHEESE AND ASPARAGUS

LA BATTUTA DI MANZO A COLTELLO CON CONDIMENTO CLASSICO € 22,00
OLD FASHIONED STEAK TARTARE

IL FILETTO DI SPIGOLA* ALL'ISOLANA CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO € 25,00
BAKED SEA BASS FILLET* WITH SAFFRON POTATO CREAM

DESSERT

I CANTUCCI COL VIN SANTO € 10,00
ALMOND COOKIES WITH SWEET WINE

LA CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA € 10,00
CRÈME BRÛLÉE ORANGE FLAVOURED

IL NOSTRO TIRAMISÙ DI RICOTTA E CANTUCCINI € 10,00
OUR SPECIAL TIRAMISU WITH RICOTTA CHEESE AND CANTUCCINI

IL BIANCO MANGIARE ALLE FRAGOLE € 10,00
STRAWBERRY PANNA COTTA