



Menù Autunno 2022

Antipasti

*Il nostro Tagliere di salumi e formaggi con miele e mostarde artigianali €22 (8)
no glutine*

*Tagliere di porchetta di nostra produzione €15
no glutine*

*Tagliere di picanha di nostra produzione €20
no glutine*

*Flan di radicchio ,julienne di radicchio al melograno,salsa di pecorino,noci e riduzione
di vino rosso €10 (3,8,9)
no glutine e vegetariano*

*Tortino di spinaci,salsa al limone e pepe rosa,estratto di spinacino e pinoli €10 (3,8,9)
no glutine e vegetariano*

*Parmigiana di melanzane con bufala e salsa di datterino €10 (3,8,9)
no glutine e vegetariano*

Rocher di vitella,con mayo di zenzero e mandorle tostate €8 (1,3,7,9)

*Tartare di manzo scottona con scalogno caramellato all'aceto balsamico €18
no glutine*

Primi piatti

Pappardelle al ragù di cinghiale €15(1,3,8,10)

*Fettuccine multicereale con ragu bianco alla cacciatore e olive taggiasche €15
(1,3,8,10)*

*Tortello con brasato di faraona e sugo d'arrosto su fondente di patate allo zafferano €16
(1,3,8,)*

*Strozzapreti con crema di porri,pancetta affumicata, pecorino e chips di porro €14
(1,8)*

Crespella con funghi,salsiccia,cremoso di caciocavallo e salsa di piselli €15 (1,3,8)

Gnocchi con crema di zucca,funghi porcini e salsa di gorgonzola €15 (1,3,8)
vegetariano*

Rigatoni alla gricia con carciofi €14 (1,8)

Classiche romane €12 (1,3,8)

*Risotto con radicchio,taleggio, noci tostate e riduzione di vino rosso €15 (8,9)
no glutine e vegetariano*

*Risotto con broccolo siciliano,burrata affumicata e panko di barbabietola €15 (1,8)
vegetariano*

Secondi piatti

*Brasato di manzo, sugo d'arrosto,funghi marinati e mayo di lime e wasaby €20
(7,10,11)
no glutine*

*Filetto di maialino lardo e carciofi e salsa bo.ma blum €20 (10)
no glutine*

*Petto di vitella,532 special rub e salsa di prugne €20 (10)
no glutine*

Contorni

Patate al forno €6

Cicoria saltata €6

Insalata mista €6

Contorni di stagione varia in base alla stagione

Dessert

*Tortino al cioccolato fondente con cuore di lamponi €8 (3,7,8,9)
no glutine*

1000 foglie con Crema pasticcera e cioccolato €8 (1,3,7,8,9)

*Tiramisù classico artigianale €7 (3,8)
no glutine*

Strudel di mela con crema zabaione €8 (1,3,8,9)

*Snickers con pralinato alle arachidi e ganache cioccolato bianco €8 (3,6,8,9)
no glutine*

*Degustazione di frollini artigianali con Passito di Pantelleria (minimo per 2) €15
(1,3,8,9)*

Dolce artigianale del giorno €8

Pane €3

Dal grill

Costata di Manzo selezione oro €75 al kg

Filetto di manzo €24

Entrecote di manzo €22

Picanha di manzo €24

Abbacchio scottadito con olio alle erbe aromatiche €16

Kitchen and grill (le nostre cotture sottovuoto):

Secreto iberico con mayo di cipolla bruciata (7,10) €20

Galletto marinato in salsa cacciatora €18