



MENÙ DEGUSTAZIONE *(min. 2 persone)*

Tasting menù (min. two people)

Antipasto misto della casa

Mixed house's appetizer

Piatto di lardo e carne in salamoia

Mixed plate of pickled lard and meat in salamoia

Parmigiana di melanzane • (7)

Parmigiana di melanzane (aubergine cheese)

Polenta lardellata con radicchio e taleggio • (1,7)

Larded polenta with radicchio and taleggio cheese

Flan di formaggi con fonduta al tartufo • (1,3,7)

Cheese flan with truffle fondue

Verzette ripiene con prosciutto e ricotta • (3,7)

Stuffed verzette with ricotta cheese and ham

Primi piatti

First dishes

Ravioli di carne ed erbe di montagna con salsa al pomodoro fresco • (1,3,7)

Meat ravioli and mountain herbs with fresh tomato sauce

Lasagnette verdi impastate con borragine al ragù di salsiccia o funghi di stagione • (1,3,9)

Green lasagne mixed with borage and sausage ragù or seasoned mushrooms

Secondi piatti

Main courses

Coniglio dissosato farcito al lardo con lamelle di mandorle e verdure • (8,9,12)

Boneless rabbit stuffed with lard, strips almonds and vegetables

Maialino da latte con salsa brandy e patate • (12)

Suckling pig with brandy sauce and potatoes

Dessert

Dessert del giorno • (3-7-8)

Dessert of the day

40 € a persona

(bevande escluse - drinks not included)

il menù può variare secondo le disponibilità giornaliere

The menù may vary according to daily availability

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

*For any information on substances and allergens, please consult the relevant documentation
which will be provided upon request by staff.*

ANTIPASTI *Appetizer*

Antipasto misto della casa 15 € cad. • (1,3,7)

Mixed house's appetizer

Piatto di lardo e carne in salamoia, Flan di formaggi con fonduta al tartufo, Tortino con verdure di stagione, Parmigiana di melanzane, Verzette ripiene con prosciutto e ricotta, Polenta lardellata con radicchio e taleggio

Mixed plate of pickled lard and meat in salamoia, Cheese flan with truffle founde, Seasoned vegetables pie,

Parmigiana di melanzane (aubergine cheese), Stuffed verzette with ricotta cheese and ham,

Larded polenta with radicchio and taleggio cheese.

Carpaccio con erbe e parmigiano • (7,9)

Carpaccio with herbs and parmesan

13 €

Piatto misto di lardo e carne in salamoia

Mixed dish of lard and pickled meat

7 €

Carne in salamoia all'olio extra vergine di oliva

Pickled meat with extra virgin olive oil

10 €

Crostini caldi con lardo e pomodorini • (1)

Hot crostini with lard and cherry tomatoes

6 €

Crostini caldi con lardo e acciughe • (1,4)

Hot crostini with lard and anchovies

6 €

Crostini caldi con lardo misti • (1,4)

Hot crostini with mixed lard

6 €

Crostini caldi con funghi porcini • (1)

Hot crostini with porcino mushrooms

15 €

Polenta lardellata con radicchio e taleggio • (1,7)

Larded polenta with radicchio and taleggio cheese

5 €

Piatto di lardo e mostarde • (10)

Hot crostini with lard and anchovies

7 €

Flan di formaggi con fonduta al tartufo • (1, 3,7)

Hot crostini with lard and anchovies

8 €

Crostone burrata, lardo e acciughe • (1,4,7)

crostone with burrata cheese, and anchovies

13 €

PRIMI PIATTI
First dishes

Ravioli di carne ed erbe di montagna con salsa al pomodoro fresco • (1,3,7)
Meat ravioli and mountain herbs with fresh tomato sauce
13 €

Lasagnette verdi impastate con borragine ai funghi di stagione • (1,3)
Green lasagne mixed with borage and sausage ragù or seasoned mushrooms
10 €

Lasagnette verdi impastate con borragine al ragù di salsiccia • (1,3,7,9,12)
Green lasagne mixed with borage and sausage ragù or seasoned mushrooms
8 €

Crespelle con fiori di zucca, zucchine e fontina lardellate • (1,3,7,9)
Crepes with courgette flowers, courgettes and larded fontina cheese
10 €

Crespelle con fiori di zucca e zucchine • (1,3,7,9)
Crepes with courgette flowers and courgettes
8 €

Tagliolini di farro al ragù di salsiccia • (1,3,7,9)
Spelled tagliolini with sausage ragù
8 €

Tagliolini funghi porcini • (1,3)
Tagliolini with porcino mushrooms
18 €

Tagliolini di farro con verdure e listarelle di lardo • (1,3,7)
Spelled tagliolini with vegetables and lard strips
10 €

Tagliolini pomodoro e basilico • (1,3,7)
Tagliolini with tomato and basil
8 €

Tagliatelle al pesto • (1,3,7,8)
Tagliatelle with pesto
8 €

Pappardelle alla lepre • (1,3,7,9)
pappardelle with hare
12 €

Gnocchi di farro al ragù di coniglio o anatra • (1,3,7,9)
Spelled gnocchi with rabbit or duck ragù
12 €

SECONDI PIATTI
Main coursed

Agnello al forno al rosmarino con patate • (12)
Baked lamb with rosemary and potatoes
18 €

Maialino da latte in salsa al brandy con cippollotti in agrodolce • (12)
Suckling pig in brandy sauce with sweet and sour peppercorns
18 €

Tagliata a mo di roastbeef in salsa alla soia e olio extravergine di oliva • (6,12)
Thinly slice roastbeef in soy sauce and extra virgin olive oil
16 €

Bistecca alla fiorentina
Florentine steak
45 €/kg

Filetto al lardo in salsa al Chianti con verdure spadellate • (12)
Beef fillet in Chianti sauce with sautéed vegetables
30 €

Cinghiale in umido con polenta e olive taggiasche • (9,12)
Beef fillet in Chianti sauce with sautéed vegetables
30 €

Faraona ripiena tartufata con verdure • (1,3,7,9,12)
Truffled stuffed guinea fowl with vegetables
16 €

Costine di agnello alla griglia con pomodori gratinati
Grilled lamb ribs with gratin tomatoes
16 €

Entrecôte di manzo lardellata con verdure spadellate
Larded beef entrecôte with sautéed vegetables
28 €

Coniglio dissosato farcito al lardo con lamelle di mandorle e verdure • (8,9,12)
Boneless rabbit stuffed with lard, strips almonds and vegetables
16 €

Stinco di vitellina allo cherry con carote* • (9, 12)
Cherry veal shank with carrots
16 €

*** a seconda della disponibilità / depending on availability**



CONTORNI *SIDE DISHES*

Contorno di stagione

Seasonal side dish

5 €

Insalata verde

GRreen salad

5 €

Insalata mista

Mixed salad

6 €

Patate al forno lardellate

Larded baked potatoes

6€

Insalata di pomodori

Tomato salad

5 €

FORMAGGI

Cheese

Piatto di formaggi misti (7)

Mixed cheese plate

12 €

PIATTI A BASE DI TARTUFO NERO*
Black truffle-based dishes

Carne in salamoia all'olio di oliva con tartufo nero •
Picked meat (our production) in olive oil with black truffle
18 €

Uova la tartufo nero • (3)
Egg flavoured with black truffle
12 €

Tagliolini al tartufo nero • (1,3,7)
Tagliolini with black truffle
20 €

Tagliata con salsa di soia all'olio extra vergine di oliva con tartufo nero • (6)
Slice of grilled meat in soy sauce and extra virgin olive oil with black truffle
18 €

Flan di formaggi con tartufo nero • (1,3,7)
Cheese flam with black truffle
16 €

Tartare con tartufo nero • (4)
Tartare with black truffle
25 €

*** a seconda della disponibilità / depending on availability**

PIATTI A BASE DI TARTUFO BIANCO*
White truffle-based dishes

Carne in salamoia all'olio di oliva con tartufo bianco •
Picked meat (our production) in olive oil with white truffle
35 €

Uova la tartufo bianco • (3)
Egg flavoured with white truffle
30€

Tagliolini al tartufo bianco • (1,3,7)
Tagliolini with white truffle
35 €

Tagliata con salsa di soia all'olio extra vergine di oliva con tartufo bianco • (6)
Slice of grilled meat in soy sauce and extra virgin olive oil with white truffle
40 €

Flan di formaggi con tartufo bianco • (3,7)
Cheese flan with white truffle
35€

Tartare con tartufo bianco • (4)
Tartare with white truffle
40 €

*** a seconda della disponibilità / depending on availability**

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE
SWEETS OF OUR PRODUCTION

Torta di mele al profumo di Calvados • (1,3,7)

Calvados flavored apple pie

6 €

Semifreddo al pistacchio con cuore di meringa all'italiana • (1,3,7,8)

Pistachio semifreddo with italian meringue heart

6 €

Panna cotta • (7)

con a scelta tra: cioccolato calda / salsa di fragole fresche frullate / caramello

Panna cotta with your choice of: hot chocolate / blended fresh strawberry sauce / caramel

6 €

Crema brulée (3,7)

Crema brulée

6 €

Crema al mascarpone con frollino croccante e cacao (1,3,7)

Mascarpone cream with crunchy biscuits and cocoa

6 €

Dolce del giorno • (1,3,7)

Dessert of the day

6 €

Sorbetto alla frutta

Fruit sorbet

5 €

Gelato con salsa di fragole fresche frullate o cioccolato calda • (7)

Ice cream with blended fresh strawberry sauce or hot chocolate

5 €

fruttini gelato misti - sorbetti artigianali • (7,8)

hand made fruit ice cream

10 €

Coperto e pane • (1)

Cover charge and bread

3 €