

LOREM IPSUM

MENU

PER INIZIARE

INSALATA DI MARE CON POMODORINI CONFIT*	18 €
SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI AL BURRO	12 €
PROSCIUTTO D'OSVALDO CON CACIOTTINA MANIG E LE NOSTRE VERDURE IN AGRODOLCE	13 €
TARTARA DEL CASTELLO CON PAN BriocheS CALDO FATTO IN CASA	20 €
CANNOLO SALATO CON CAPRINO, FINOCCHI E POMPELMO	10 €

I PRIMI

CRESPELLE ALLE ERBE AROMATICHE	10 €
RAVIOLI AL FORMADI FRANT E NOCI SU CREMA DI BARBABIETOLA	10 €
RISOTTO AGLI ASPARAGI E SALSA AL TUORLO (MIN. DUE PERSONE)	12 €
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE **	12 €
GNOCCHI DI PATATE, SCLOPIT E CAPESANTE	12 €
VELLUTATA DI ORTICHE	9 €

BUON RICORDO

BAVARESE ALLA RICOTTA CAPRINA CON MISTICANZE, CREMA DI FRAGOLE E LARDO NOSTRANO (CON PIATTO DEL BUON RICORDO DA COLLEZIONE)	20 €
---	------

I SECONDI

TONNO PINNE GIALLE IN CROSTA DI PAPAVERO, CIPOLLA DI TROPEA E BURRATA*	20 €
CALAMARETTI AI FERRI CON PURÈ DI PATATE ALLO ZAFFERANO E MELOGRANO*	18 €
MALTAGLIATA DI MANZO ALLA LONGOBARDA	17 €
GIRELLO DI VITELLO AI LAMPONI E MANDORLE CROCCANTI	22 €
GULASH DI GUANCETTE DI MANZO CON POLENTA	16 €
ROLLÈ DI TACCHINO ALL'AGLIO ORSINO CON SAUTÈ DI VERDURE	16 €

DALLE GRIGLIE

FIorentINA CON VERDURE ALLA GRIGLIA	AL HG. 5 €
FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO	24 €
COSTICINE DI AGNELLO AI FERRI CON PATATE AL FORNO	20 €

MENU DEL TERRITORIO

SALAME ALL'ACETO	
TAGLIOLINI ALLA SAN DANIELE	35 €
FRICO E POLENTA	
GUBANA	

I FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE	16 €
---	------

DOLCI DEL GIORNO

DOLCI	5 €
-------	-----

* LA CUCINA SI RISERVA DI REPERIRE SUL MERCATO DEL SURGELATO PRODOTTI FRESCHI NON DISPONIBILI

** PRODOTTO FRESCO LAVORATO IN CASA ANCHE TRAMITE TRATTAMENTO IN ABBATTITORE DI TEMPERATURA