



PRANZO E CENA

"Una giornata si può dire realizzata quando ti siedi per pranzo e ti alzi per cena."

LUNCH AND DINNER

DALLE 12:00 ALLE 00:00
FROM 12:00 TO 00:00

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS



- Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione** 1. 11. 12 **16**
Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam
- Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico** 1. 12 **17**
Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta
- Flan di patate su crema di zucca, funghi champignon e crumble di olive nere** 1. 8. 11. 12 **13**
Potato flan on pumpkin cream, Portobello mushrooms and black olives crumble
- Uovo cotto a bassa temperatura, pan brioche tostato al burro salato, fonduta di Parmigiano e carciofo fritto** 1. 8. 11. 12 **13**
Sous vide egg, toasted pan brioche with salted butter, parmesan cheese fondue and fried artichoke
- Battuta di manzo scottata al cannello, condita con senape, capperi, erba cipollina e tartufo nero pregiato grattugiato** 3. 12 **16**
Flamed beef tartare with mustard, capers, chives and grated prime black truffle

I NOSTRI FRITTI OUR FRIES



- Bocconcini di pollo home made impanati e fritti** 14
accompagnati da una salsa in agrodolce
leggermente piccante 1. 8. 12
Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy
sweet and sour sauce
- Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato** 12
di Oliena 1. 11. 12
Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham
- Polpette di manzo fritte con crema di Parmigiano** 1. 8. 11 15
Deep fried meatballs with parmesan cheese fondue

LA NOSTRA PASTA OUR PASTA

FATTA A MANO CON TANTO AMORE

100% HAND MADE WITH LOVE



- Tonnarello con guanciale, pepe nero e** 13
pecorino romano 1. 8. 11. 12
Tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese
- Pappardelle al pomodoro fresco e polpette** 16
di angus 1. 8. 11. 12
Tappardelle with fresh tomato and beef meatballs
- Pacchero alla carbonara con carciofi** 1. 8. 11. 12 15
Carbonara style paccheri with artichokes
- Tagliolini al burro, Parmigiano e** 18
tartufo nero grattugiato 1. 8. 11
Tagliolini with butter, Parmesan and grated black truffle
- Risotto alla zucca arrosto con fonduta di erborinato e** 15
salvia frita 11. 12
Roasted pumpkin risotto with blue cheese fondue and fried sage
- Bottoni ripieni di galletto stracotto, foie gras con crema** 15
di burro al Parmigiano e carciofi fritti 1. 8. 11. 12. 14
Bottoni filled with stewed rooster and foie gras, butter and
parmesan cream and fried artichokes

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



- Galletto ruspante disossato con salsa ai porcini e funghi di bosco tartufati su purè di patate alla francese** 7 . 11 . 12 **17**
Free range rooster with truffled porcini and wild mushrooms sauce on french style potato purée
- Saltimbocca di lonza ripieni di prosciutto arrosto, provola affumicata in salsa di pomodoro alla pizzaiola** 11 . 12 **16**
Pork loin rolls filled with roasted ham and smoked provola cheese served with pizzaiola style tomato sauce
- Spiedone di carne bianca mista alla brace con carciofi e funghi laccati in salsa teriyaki e insalatina mista** 12 . 14 **17**
Grilled pork and chicken skewer with artichokes and mushrooms, glazed with teriyaki sauce served with mixed salad
- Ossobuco di vitello con la sua riduzione, verdure di stagione e purè di patate alla francese** 1 . 7 . 11 . 12 **20**
Veal ossobuco with its reduction sauce, seasonal vegetables and french style potato purée
- T-bone di manzo bavarese alla brace ricoperta di fonduta di erborinato con due contorni a scelta** 11 . 12 **5,5 etto**
Grilled Bavarian beef t-bone covered with blue cheese fondue with two side dishes of your choice **oz**
- T-bone Sashi Finlandia alla brace con due contorni a scelta** **8,5 etto**
Grilled t-bone Sashi Finland with two side dishes of your choice **oz**

I NOSTRI HAMBURGER OUR HAMBURGERS



- Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte in tripla cottura** 1 . 3 . 4 . 8 . 11 . 12 **17**
Beef burger 180gr, bacon, cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onion, fried egg, mustard mayo with triple cooked potatoes
- Hamburger di pollo fritto con straciatella, maionese di senape, bacon, lattughino e pomodoro, accompagnato da patate fritte in tripla cottura** 1 . 8 . 11 . 3 **16**
Fried chicken burger with straciatella cheese, mustard mayonnaise, bacon, lettuce and tomato, served with triple cooked fried potato chips

LE NOSTRE INSALATE OUR SALADS



Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar 1. 3. 8. 9. 11. 12 **14**
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes, bread croutons and caesar sauce

Quinoa, lattuga, avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico 9. 12 **14**
Quinoa, lettuce, avocado, sun-dried tomato, smoked salmon and basil

Lattuga, rucola, brie, pere, noci e senape al miele 2. 11. 12 **14**
Lettuce, rocket, brie cheese, pears, walnuts and honey mustard

I NOSTRI CONTORNI OUR SIDE DISHES



Purè di patate al Parmigiano 11 **6**
Parmesan cheese mashed potatoes

Patate al forno **5**
Roast potatoes

Patate fritte in tripla cottura POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**
Triple cooked potatoes MAY CONTAIN GLUTEN

Spinaci saltati al burro **7**
Stir fried spinach with butter

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano. 8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery. 8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy