



PRANZO & 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

Tortino di melanzana fritta ripieno di ricotta e mortadella 13
su crema di datterino rosso e olio al basilico 1.2.8.11.12
*Fried eggplant tart filled with ricotta and mortadella on a bed
of red datterino tomato cream and basil oil*

Uovo cbt, crema di patate e tatrtufo nero pregiato 12
gratugiato 8.11
Cbt egg, potato cream, and grated fine black truffle

Battuta di manzo condita alla francese, anacardi tostati,
Tuorlo d'uovo e polvere di porcini 2.3.8.9.12 14
*French-style seasoned beef tartare with toasted cashews, egg yolk,
and porcini mushroom powder*

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 crudo di 12
Fonni 1.11.12

Deep fried dumplings with parmesan cheese and raw ham

Polpette di stracotto di manzo e fonduta 15
al parmigiano 1.7.8.11.12

Braised beef meatballs with parmesan 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

Pappardelle with fresh tomato and beef meatballs

Risotto alla zucca, fonduta di erborinato e 13
briciole di amaretti 8.11.12

Pumpkin risotto with blue cheese fondue and amaretti crumbles

Lasagna alla bolognese con funghi di bosco 1.7.8.11.12 16

Bolognese lasagna with wild mushrooms

Paccheri con stracotto di manzo e il suo fondo e petali 15
di carciofo croccanti 1.7.8.12

Paccheri with braised beef, its reduction, and crispy artichoke petals

Culurgiones ripieni di patate e menta con funghi di bosco, 16
panna, mantecati al parmigiano e crumble di guanciale 1.8.11.12

Culurgiones filled with potatoes and mint, tossed with wild mushrooms,
 cream, parmesan, and crispy guanciale crumble

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



Tagliata di angus con crema di parmigiano al tartufo, funghi di bosco e millefoglie di patate 1.3.11.12 23

Angus beef sliced with truffle parmesan cream, wild mushrooms and potato millefoglie

Salamelle alla birra, pure di patate alla francese e cipolle stufate 3.7. 11.12 15

Beer-braised sausages with french-style mashed potatoes and stewed onions

Rolle di galletto ruspante avvolto nella pancetta ripieno di dolce sardo, il suo fondo, patate arrosto e spinaci saltati al burro 7. 11. 12 16

Free-range chicken roulade wrapped in pancetta, filled with dolce sardo cheese, served with its jus, roasted potatoes, and buttered sautéed spinach

Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura, laccata al arancia e millefoglie di patate 1.3.12 19

Duck leg cooked at low temperature, glazed with orange and potato millefeuille.

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 8,5 for 100gr

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

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, crema di avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico 9 . 12 **14**
Quinoa, lettuce, avocado cream, 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

Chips fritte POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**
Chips Fries 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