

## ANTIPASTI

<i>Sofficiotto di porcini e tartufo su fonduta di asiago e sfoglia croccante</i>	12
<i>I nostri affettati con polenta e finferli</i>	10
<i>Baccalà' mantecato con crostini di pane e mais biancoperla 🌻</i>	12
<i>Battuta di manzo alla senape di digione</i> <i>con sfoglie di pane croccante e cipolla di tropea marinata</i>	15
<i>Sarde con cipollata</i>	12
<i>Scaloppa di foie gras con pan brioche, chutney di albicocche e noci,</i> <i>confettura di cipolle di tropea e riduzione di porto</i>	18
<i>Burrata su crostone con alice di menaica 🌻, datterino in confit</i> <i>e crudo di parma 18 mesi</i>	15
<i>Battuta di cervo con frutti di bosco e insalatina di finferli marianti</i>	18

## PRIMI PIATTI

<i>Gnocchi di patate tartufati con ripieno di formaggio e tartufo</i>	14
<i>Tagliolini ai finferli con crema di parmigiano</i>	12
<i>Risotto 🌻 al tartufo nero dei colli berici (min 2 porz)</i>	14
<i>Bigoli mori oio e sardela, con cipolla dorata, pinoli e pesto di pane e mandorle</i>	10
<i>Maltagliati di pangrattato e grana al sugo di colombino, finferli e fiori di zucca</i>	13
<i>Pasticcio al forno (lasagna)</i>	8
<i>Tortelli ripieni di faraona, padellati ai porcini</i>	14
<i>Fettuccine con porcini freschi</i>	14
<i>Pasta e fagioli alla veneta</i>	10

*PER LA CARTA DEI VINI  
INQUADRA IL QR CODE*



## SECONDI PIATTI

<i>Faraona alle prugne (allevamento a terra non intensivo)</i>	15
<i>Coniglio grigio di carmagnola 🌻 con pomodori secchi</i>	15
<i>Tagliata di Pluma di Patanegra</i>	22
<i>Arrosto di spalla di vitello al forno in cottura lenta con i suoi contorni</i>	14
<i>Lumache in tecia su nido di polenta "maranelo"</i>	14
<i>Salmone scozzese "loch duart" in crosta di pomodori secchi e mandorle</i>	15
<i>Polpo arrostito su crema di patate al timo</i>	18
<i>Fegato di vitello alla veneziana</i>	14
<i>Trippa alla parmigiana</i>	12
<i>Guancetta di maialino alle verdure brasata al vino rosso su pure di patate</i>	13

*ogni pietanza e' accompagnata da contorno di stagione abbinato*

## SECONDI AI FERRI

<i>Bistecca alla fiorentina nostrana</i>	58 al kg
<i>Fiorentina di Black Angus americano</i>	78 al kg
<i>Tagliata di bistecca alla fiorentina al rosmarino (circa 300 gr)</i>	20 a porz
<i>Filetto di manzo (250 gr circa)</i>	20 a porz
<i>Filetto al tartufo nero dei colli berici</i>	24 a porz
<i>Braciola di maiale</i>	10 a porz
<i>Costicine di agnello</i>	18 a porz

*Ogni pietanza e' accompagnata da contorno di stagione abbinato*

*le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*

*In mancanza di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati,  
Il personale di sala è disponibile per tutte le informazioni*

*Contorni misti di stagione min 3 € max 8 €*

*Pane e coperto 3 € a persona*

*🌻 Presidio Slow Food*