

WELCOME

1-3-7 Purea di zucca mantovana con tomino alla piastra, miele e polvere d'amaretto	€ 12
1-3-7 Pumpkin puree from Mantova, grilled tomino cheese, honey with crushed Amaretto	
1-3-7 Crudo di Parma 24 mesi con sfogliatina tiepida al cavolo nero e asiago	€ 13
1-3-7 Crudo di Parma 24 months warm puff pastry with black cabbage and asiago cheese	
7-9 Piccola tartare di fassona piemontese con burrata e pomodori secchi	€ 14
7-9 Small tartare of piedmontese fassona with cheese burrata and dried tomatoes	
6-13 Petto d'anatra con taccole e salsa alla soia	€ 14
6-13 Duck breast with green beans and soy sauce	
1 Seitan alla piastra con barbabietola daikon (proposta vegana)	€ 11
1 Seitan grilled beet daikon (vegan dish)	
4 Tonno affumicato carpacciato con blinis e guacamole	€ 14
4 Smoked tuna carpaccio blinis guacamole	
4-7-14 Patate porcini e capesante	€ 13
4-7-14 Potatoes porcini and scallops	

PASTA & CO.

1-4 Paccheri freschi con broccoli e polpo	€ 13
1-4 Fresh paccheri with broccoli and octopus	
4-9-14 Riso Carnaroli, salicornia (asparago di mare) *capasanta carpacciata, polvere di bacon	€ 15
4-9-14 Rice Carnaroli with salicornia (sea asparagus) *carbequed scallop, bacon powder	
1-3-7-8 Ravioli del "plin" su purea di spinaci e crumble di mandorle	€ 13
1-3-7-8 Ravioli del "plin" on spinach puree and almond crumble	
1-9-13 Zuppa di verdure con farro	€ 11
1-9-13 Vegetable soup with spelt	
1-9-13 La pasta & fagioli alla "nostra" maniera	€ 13
1-9-13 Pasta & beans "our way"	
7-9 Riso carnaroli allo zafferano e i suoi pistilli	€ 13
7-9 Carnaroli rice with saffron and its pistils	
1-3-7 Gnocchetti alla zucca con crema al parmigiano e tartufo nero	€ 13
1-3-7 Gnocchetti with pumpkin and parmesan cream with black truffle	
1 Spaghetto A.O.P. con vellutata di barbabietola (proposta vegana)	€ 12
1 Spaghetto A.O.P. with beet velouté (vegan dish)	

*PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DALLO STAFF SU RICHIESTA

FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, IT'S POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DUMP THAT WILL BE PROVIDED BY THE STAFF ON REQUEST

MEAT & FISH &...

7-9 <i>Guancette di suino CBT con cremoso di patata e salsa ai frutti di bosco</i>	€ 17
7-9 <i>Pork cheeks CBT creamy potato and sauce with berries</i>	
* <i>Carrè di agnello con carciofi e patate</i>	€ 19
* <i>Lamb roast with artichokes and potatoes</i>	
<i>Controfiletto di manzo Irlandese con porcini e castagne</i>	€ 19
<i>Irish beef tenderloin with porcini mushrooms and chestnuts</i>	
1-3 <i>Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno</i>	€ 22
1-3 <i>Veal cutlet breaded "Milanese" with baked potatoes</i>	
4-8-9 <i>Bocconcini di rombo chiodato con finocchi, olive taggiasche e pinoli tostati</i>	€ 20
4-8-9 <i>Hock turbot with fennel taggiasche olives and toasted pine nuts</i>	
4-9 - * <i>Polpo in guazzetto con patate e peperoni</i>	€ 16
4-9 - * <i>Polpo in guazzetto with potatoes and peppers</i>	

SFIZIOSITA' DALLA CUCINA DELICACIES FROM THE KITCHEN

1-7-8 * <i>Pinsa romana con porchetta di Ariccia igp, burrata, pistacchio di Bronte</i>	€ 14
1-7-8 * <i>Pinsa romana Ariccia's porchetta igp, burrata, Bronte's pistachio</i>	
1-7-11 <i>"nostro" hamburger di *bufalo, mozzarella di bufala, cipolle caramellate, insalata ghiaccio il tutto avvolto in morbido pane</i>	€ 14
1-7- <i>"Our" buffalo burger, buffalo mozzarella, caramelized onions, ice salad all wrapped in soft bread</i>	

CONTORNI - SIDE DISHES

<i>Insalata di stagione con carote e pomodori</i>	€ 5
<i>Season salad with carrot and tomatoes</i>	
<i>Zucchine al salto</i>	€ 5
<i>Sauted zucchini</i>	
<i>Pomodori all'origano</i>	€ 5
<i>Tomatoes with origano</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 5
<i>Baked potatoes</i>	

DESSERTS

1-3-7-8 <i>Tortino al cioccolato con coulisse ai frutti di bosco</i>	€ 7
1-3-7-8 <i>Chocolate cake with coulisse with berries</i>	
3-7 <i>Il "nostro" tiramisù ... anche per celiachi</i>	€ 8
3-7 <i>"Our" tiramisu ... also for celiac</i>	
1-3-7 <i>Tarta tatin di mele con gelato al caramello leggermente "salato"</i>	€ 8
1-3-7 <i>Apple tartlet with caramel ice cream slightly "salty"</i>	
3-7 <i>Crema catalana</i>	€ 7
3-7 <i>Catalan's Cream</i>	
<i>Frutta al naturale secondo disponibilità</i>	€ 5
<i>Seasonal fresh fruit subject to availability</i>	

COPERTO / COVER CHARGE 2€

* prodotto abbattuto da noi o surgelato all'origine / * product blast chilled by us or frozen at the origin