

Gli antipasti

Capesante scottate con croccante di lardo toscano su passata di taralli (Sear sea scallops with crunchy tuscan lard on a 'taralli' cream)	€ 15,00
Filetto di carpa in carpione con le sue verdure (Soused carp fillet with vegetables)	€ 14,00
Carpaccio di rognone cotto al sale con mousse di robiola e nocciole I.G.P (Kidney 'carpaccio' cooked with salt with robiola cheese and I.G.P nut mousse)	€ 13,00
Fesa di vitello scottata in salsa tonnata (Sear rump of veal with tuna sauce)	€ 12,00
Insalata di legumi misti cotti al vapore con crudité di verdure -Veg. (Steamed mixed legumes salad with raw vegetables)	€ 9,00

I Primi

Spaghetti^ alla chitarra all'uovo e nero di seppia serviti su carpaccio di gamberi* (Squid ink hand made egg spaghetti on a shrimps* 'carpaccio')	€ 16,00
Gnocchi^ alla barbabietola rossa con vongole, zucchine e zafferano (Red beetroot 'gnocchi' with clams, courgettes and saffron)	€ 14,00
Fregola mantecata con spallotto di agnello e scaglie di pecorino (Typical sardinian pasta 'Fregola' with lamb shoulder and pecorino cheese flakes)	€ 13,00
Ravioli^ di pasta all'uovo e erbe farcite al coniglio e verza, saltati in ristretto di coniglio (Filled egg pasta stuffed with rabbit and kale, cooked with rabbit thick)	€ 13,00
Cous cous alla curcuma e verdure con passata di pomodoro -Veg. (Cous cous with vegetables, curcuma and tomato sauce)	€ 10,00

^: Prodotto preparato in casa e surgelato *Prodotto surgelato

I secondi

Filetto di ombrina alla piastra con vellutata di broccoli e insalatina di arancia (Grilled red drum with broccoli 'veloutè' and oranges salad)	€ 18,00
Scaloppa di merluzzo su vellutata di capperi con caponata di melanzane e pinoli (Cod escalope on capers 'veloutè' and eggplant and pine nut 'caponata')	€ 17,00
Tagliata di vitello con pomodori in confit e stracciatella di burrata (Grilled veal slice with in confit tomatoes and burrata cheese)	€ 16,00
Guanciotto di vitello al Ruchè Rabezzana su crostone di polenta taragna (Veal cheek cooked with Ruchè wine on a slice of polenta taragna)	€ 15,00
Uovo barzotto fritto in sfoglia su vellutata di ceci al rosmarino -Veg. ('Barzotto' egg fried on chickpea and rosemary 'veloutè')	€ 11,00

Il menù la nostra tradizione

Insalata di carne cruda con bagna cauda (Raw meat salad with 'bagna cauda')
Ravioli del Plin al tapulone con fonduta di raschera (Plin ravioli stuffed with 'asino' meat with raschera cheese sauce)
Spezzato di coniglio alle castagne e Grignolino (Rabbit stew with chestnut and Grignolino wine)
Sbrisolona alle nocciole e crema di gianduja (Sbrisolona nut cake with gianduja chocolate cream)

€ 30,00 bevande escluse
(€ 30,00 each, drinks not included)

Le alternative

Insalata mista Piatti alternativi su richiesta a seconda della disponibilità degli ingredienti	€ 8,00 -
---	-------------

L'acqua che serviamo ai tavoli è microfiltrata ai sensi del decreto legislativo n.181 del 23-06-003