

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00 – Lunch from 12:00 pm to 3:00 pm
Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Compliment Our Wines

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Pesche allo Zafferano Selection of Mixed Salumi with Saffron Infused Peaches	13,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capper Brioche Bread Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Tartare di Fassona con Salsa Tonnata, Crema di Bufala e Nocciole Beef Tartare Served with “Salsa Tonnata”, Creamy Buffalo Mozzarella and Hazelnuts	15,00
Insalata di Granchio, Pane Carasau, Zucchine Trombetta in Scapece Crab Salad, Flat Crispy Bread and Fried Zucchini in Scapece	14,00
Paté di Cinghiale con Lardo di Colonnata, Riduzione di Aceto di Lampone e Pan di Ramerino Wild Boar Paté with Tuscan Lard, Raspberry Vinegar Reduction and Traditional Rosemary Bread	13,00
Melanzana Violetta Impanata, Gel di Pomodoro, Stracciatella di Burrata e Olio al Basilico Fried Violetta Eggplant, Tomato Reduction, Burrata Cheese and Basil Olive Oil	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Fregola alla Maniera di un Risotto, Salsa al Prezzemolo, Rombo Marinato e Bottarga di Uovo “Fregola” Pasta from Sardinia with Parsley Sauce, Cured Turbot Fish, Marinated Egg Yolk	14,00
Gnocchetto di Patate, Ragù di Capriolo, Burro Acido e Salsa ai Mirtilli Potato Gnocchi, Venison Ragù, Sour Cream and Blueberry Sauce	14,00
Spaghettoni, Crema di Barbabietola e Salsa alla Bagna Càuda Thin Spaghetti, Beetroot Cream, “Bagna Cauda” Sauce (Light Garlic, Caper and Anchovy), Fish Roe	14,00
Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Truffle	18,00

Dolce / Dessert

Baba' al Rhum con Salsa ai Frutti di Bosco e Gelato alla Crema “Baba' al Rhum with a Mixed Berries Sauce and Custard Ice Cream	7,00
Semifreddo alla Vaniglia Ripieno di Mango e Gel al Limoncello Vanilla Parfait Stuffed with Mango and Limoncello Sauce	7,00
La Nostra Cheesecake con Albicocche e Cioccolato Fondente Our Cheesecake, Apricot and Dark Chocolate	7,00

Executive Chef Matteo Caironi

Menu Degustazione

The Wine Tasting Menus

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu

Pesce

55,00 euro Per Persona

Insalata di Granchio, Pane Carasau, Zucchine Trombetta in Scapece
Crab Salad, Flat Crispy Bread and Fried Zucchine in Scapece

Fregola alla Maniera di un Risotto, Salsa al Prezzemolo, Rombo Marinato e Bottarga di Uovo
“Fregola” Pasta From Sardinia with Parsley Sauce, Cured Turbot Fish, Marinated Egg Yolk

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Paté di Cinghiale con Lardo di Colonnata, Riduzione di Aceto di Lampone e Pan di Ramerino
Wild Boar Paté with Tuscan Lard, Raspberry Vinegar Reduction and Traditional Rosemary Bread

Gnocchetto di Patate, Ragù di Capriolo, Burro Acido e Salsa ai Mirtilli

Potato Gnocchi, Venison Ragù, Sour Cream and Blueberry Sauce

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione

Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Truffle

Tagliata di Scamone alla Piastra con Patate Novelle, Cipollotto Glassato e Tartufo di Stagione

Seared Rump Steak with Potatoes, Glazed Spring Onions and Seasonal Truffle

Dolce:

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Executive Chef Matteo Caironi



Menu Pomeridiano

Afternoon Menu

Menu' Pomeridiano Disponibile tra le 15:00 e le 19:00
Limited Menu Items Available Between 3:00pm to 7:00pm

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	13,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Pesche allo Zafferano Selection of Mixed Salumi with Saffron Infused Peaches	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperro Brioche Bread Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Tartare di Fassona con Salsa Tonnata, Crema di Bufala e Nocciole Beef Tartare Served with "Salsa Tonnata", Creamy Buffalo Mozzarella and Hazelnuts	15,00

Executive Chef Matteo Caironi