

Entrate

Appetizers

Culatello con scaglie di Grana e ristretto al Balsamico
Culatello with cheese flakes and restricted to balsamic vinegar



Sformatino al Formaggio con vellutata ai Porcini e Speck
Cheese flan with Porcini cream and Speck Gran King



Stick di Polenta frita accompagnata da fonduta di Formaggi
Fried polenta stick accompanied by Cheese fondue



Biglie al Grana Padano su dadolata di Patate aromatizzata alla Paprika e Speck
croccante 

Grana Padano balls on diced potatoes flavored with Paprika and Speck


Flan al Tartufo con crema al Taleggio 


Truffle flan with Taleggio cream

Misticanza di campo con julienne di Bacon croccante, scaglie di Grana e ristretto al
Balsamico 

Field mixed salad with crispy Bacon julienne, Grana flakes and Balsamic vinegar
reduction

Primi Pasta hand-home

Caramelle alle Ortiche con Ricotta e Tartufo di stagione 
Nettle's Ravioli "candies shape" with ricotta and seasonal truffle

Gramignone all'Uovo con Salsiccia nostrana e Porcini trifolati in Olio extra vergine
d'Oliva 

Egg "Gramignone" with local sausage and porcini mushrooms sautéed in extra
virgin olive oil


Spaghetti alla chitarra con julienne di Verdure e scaglie di Pecorino di fossa


Egg's "macaroni alla chitarra" with julienned vegetables and flakes of Pecorino di
fossa

Ravioli alla crema di Formaggi 

Ravioli stuffed with cream cheese

Tagliatelle al Ragù alla "Vecchia Maniera" 
Tagliatelle with Ragù in the "Old Way"

Spaghetti alla chitarra alla Norcina con Salsiccia nostrana, Panna e Tartufo di
stagione 

Egg's "macaroni alla chitarra" with local sausage, cream and seasonal truffle

Ravioli Provola e Zucchine con crema di Datterini 
Ravioli kneaded-paste cheese and Courgettes with Datterini tomato cream

Carni e Formaggi



Meats and Cheeses






Cotoletta di Vitello in osso glassata con Prosciutto crudo, scaglie di Grana, Panna e






Tartufo di stagione     

Veal cutlet on the bone glazed with raw ham, parmesan flakes, cream and seasonal truffle

Scamorza affumicata con Porcini e Speck  
Smoked Scamorza with Porcini and Speck Gran King

Tartare di Fassona con velata di rosso d'Uovo marinato servita con salse  
Fassona tartare with a veil of marinated egg yolk whit sauces and bread chips

Filetto di Manzo al pepe verde     
Fillet of beef with green pepper

Straccetti di Pollo con julienne di Verdure e pecorino di fossa     
Chicken strips with Vegetables Julienne and Pecorino fossa cheese

Bauletto di Vitello farcito con Crudo e scaglie di Grana e Porcini trifolati in Olio

EVO     

Fillet of Veal, stuffed with raw Ham and Grana Padano and porcini mushrooms sautéed in extra virgin olive oil

Roastbeef Irlandese con Misticanza, scaglie di Pecorino di fossa e ristretto al


Balsamico   

Irish Roast Beef with Misticanza, flakes of Pecorino di fossa and balsamic vinegar reduction

Carni Grigliate

Grilled Meats

Arrosticini sfiziosi (vitello, tacchino, maialino e bacon) su lettino di Misticanza e

Citronette alle erbe aromatiche 

Delicious skewers (veal, turkey, pork and bacon) on a bed of Mixed salad and Citronette with aromatic herbs

Costata di Manzo e Tomahawk Black Angus non contengono allergeni

Rib of Beef and Tomahawk Black Angus do not contain allergens



Contorni

Side Dishes

Chips di Patate profumate al Rosmarino



Rosemary-scented Potato Chips

Zucchine fritte  

fried zucchini

Porcini fritti  

Porcini mushrooms fried

Friggione Bolognese, Patate al forno e Verdure grigliate non contengono allergeni

Stew with red Tomato and white Onion, Potatoes Black Cyprus Salt and grilled vegetables do not contain allergens