

## Le Entrate

(Prezzi espressi in Euro)

*Culatello con scaglie di Grana e ristretto al Balsamico*

*Culatello with Grana flakes and reduced Balsamic*



*Flan di Zucca con crema al Parmigiano, Tartufo di stagione e*

*Uovo marinato*

*Pumpkin flan with Parmesan cream, Seasonal truffle and marinated egg*



*Sformatino al Formaggio con vellutata ai Porcini e Speck*

*Cheese flan with Porcini cream and Speck*



*Stick di Polenta frita accompagnata da fonduta di Formaggi*

*Fried polenta stick accompanied by Cheese fondue*



*Tortino di Patate con Bacon, Fontina e Tartufo di stagione*

*Potato pie with Bacon, Fontina and seasonal Truffle*



*Cruditè di funghi Porcini su lettino di Rucola e scaglie di Grana*

*Raw Porcini mushrooms on a bed of Rocket and Grana flakes*



*Soufflé ai Carciofi, Grana Padano ed Erba cipollina*

*Soufflé with Artichokes, Grana Padano and Chives*



## Primi Piatti

(Prezzi espressi in Euro)

Tagliatelle al Ragù alla Vecchia Maniera

Tagliatelle with beef ragù the old way



Tagliatelle con julienne di Pancetta e funghi Spugnole

Tagliatelle with Bacon julienne and Mushrooms "Spugnole"



Gramignone all'Uovo con Salsiccia nostrana e Porcini trifolati

*in Olio extra vergine d'Oliva*

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



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

Egg spaghetti guitar style with julienne of vegetables and Pecorino di fossa



Tagliatelle con Culatello e punte di Asparagi

Tagliatelle with Culatello and tips of Asparagus



Tortelli ripieni di Mozzarella e Ricotta di Bufala conditi con burro e salvia



Tortelli stuffed with Mozzarella and Buffalo Ricotta seasoned with butter and sage

Triangoli cime di Rapa e Burrata, serviti con Salsiccia nostrana



Triangles with Turnip tops and Burrata, served with local Sausage

## Le Carni Grigliate

Costata di Manzo

Rib of beef

Tomahawk Black Angus

## Le Carni ed i Formaggi

Cotoletta di Vitello in osso alla "Petroniana" con Tartufo di stagione



Petroniana-style Veal Cutlet in bone with seasonal Truffle

Scamorza affumicata con Porcini e Speck



Smoked Scamorza with Porcini and Speck

Bocconcini di Vitello cotti a bassa temperatura, con porcini trifolati in Olio extra vergine

d'Oliva



Veal Morsels cooked at low temperature, with porcini mushrooms in extra virgin olive oil

Straccetti di Pollo con julienne di Verdure e pecorino Fossa



Chicken strips with vegetables Julienne and Pecorino fossa cheese

Portafoglio di Vitello, farcito con Prosciutto crudo e Grana,

*condito alle punte di asparagi*



Fillet of Veal, stuffed with raw Ham and Grana Padano, with with asparagus tips

Roast Beef Irlandese con Misticanza, scaglie di Pecorino di Fossa e

*ristretto al Balsamico*



Irish Roast Beef with Mixed Salad, Pecorino di Fossa cheese flakes and restricted to Balsamic vinegar

## I Contorni

Chips di Patate profumate al Rosmarino

Rosemary-scented Potato Chips



Patate al Forno con Fiocchi di Sale nero di Cipro

Baked Potatoes with Black Cyprus Sal

Verdure ripassate in padella

Sautéed vegetables

Purè fave e pecorino

mashed beans and pecorino cheese



## I Dessert

*Crema Catalana all'Arancia*  
*Catalana Orange Cream*



*Tenerina di Cioccolato, servita tiepida con Crema Inglese*  
*Chocolate cake served warm with Custard*



*Bavarese alle Fragole*  
*Bavarian strawberry cream*



*Budino all'Amaretto*  
*Amaretto pudding*



*Cremino al Caffè*  
*Coffee cremino*



*Panna cotta al Caramello*  
*Panna Cotta with Caramel*



*Eventuali attese sono dovute alla preparazione dei piatti, cucinati al momento.*

*I nostri piatti contengono gli allergeni indicati sotto e non è possibile escludere contaminazioni crociate.*

*In mancanza di prodotti freschi, i prodotti sottolineati sono congelati, surgelati o abbattuti in cucina*