

PIATTI UNICI ONE-PLATE MEAL

Pizza gourmet dello chef

Chef gourmet pizza

allergeni: glutine

allergens: gluten

€ 12,00

Hamburger di manzo, cime di rapa, pecorino, maionese al tartufo e patate fritte
Beef hamburger, turnip tops, pecorino cheese, mayonnaise with truffle and fried potatoes

allergeni: glutine, latticini, uovo

allergens: gluten, dairy, eggs

€ 18,00

Bruschette di pane casereccio con: pâtè di fegatini, pomodorini e basilico, mozzarella e tartufo nero
Homemade bread bruschetta with: liver pâtè, cherry tomatoes and basil, mozzarella and black truffle

allergeni: glutine, latticini, pesce

allergens: gluten, dairy, fish

€ 12,00

Club Sandwich con pollo, maionese, insalata, bacon, pomodoro e uovo sodo
Club Sandwich with chicken, mayonnaise, salad, bacon, tomato and hard-boiled egg

allergeni: glutine, latticini, uovo

allergens: gluten, dairy, egg

€ 14,00

La nostra Caesar Salad:

lattuga romana, scaglie di Grana, crostini di pane, salsa caesar e petto di pollo

Our Caesar Salad:

roman lettuce, Grana cheese, bread croutons, caesar dressing and chicken breast

allergeni: glutine, latticini, uovo, pesce

allergens: gluten, dairy, egg, fish

€ 14,00

ANTIPASTI HORS-D'OEUVRE

🍷 Selezione di salumi e formaggi del territorio

Local cured meat and cheese selection

allergeni: latticini

allergens: dairy

€ 14,00

🍷 Tartara d'ombrina, salsa di cipolle bruciate e riduzione al Vin Santo

Shi drum tartare, burnt onion sauce and Vinsanto reduction

allergeni: pesce, latticini

allergens: fish, dairy

€ 16,00

🍷 Sformatino di zucca mantovana, salsa al gorgonzola, funghi pioppini e cannella

Mantua pumpkin flan, blue cheese sauce, pioppini mushrooms and cinnamon

allergeni: uovo, latticini

allergens: egg, dairy

€ 16,00

🍷 Carpaccio di manzo all'olio e limone, rucola e parmigiano 36 mesi

Beef carpaccio with olive oil and lemon, rocket and 36-month parmesan cheese

allergeni: latticini

allergens: dairy

€ 14,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Umbrichelli orvietani all'amatriciana con guancia e pepe nero
Orvietan Umbrichelli with pork cheek, tomato sauce and black pepper
allergeni: glutine, uovo, latticini
allergens: gluten, egg, dairy
€ 14,00

Tagliatelle al ragù di piccione, ginepro e scaglie di pecorino
Homemade tagliatelle with pigeon ragout, juniper and pecorino flakes
allergeni: glutine, uovo, latticini
allergens: gluten, egg, dairy
€ 16,00

🌿 🌿 Zuppa di legumi misti, castagne, timo e olio EVO
Mixed legume soup, chestnut, thyme and EVO oil
€ 14,00

🌿 Gnocchi di semolino gratinati con radicchio, Rosso d'Altarocca e ricotta affumicata
Semolina gnocchi au gratin with red chicory, Rosso d'Altarocca and smoked ricotta cheese
allergeni: glutine, latticini, uovo
allergens: gluten, dairy, egg
€ 14,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

🍷 Filetto di vitello, patate arrosto e salsa ai porcini secchi
Fillet of veal, roast potatoes and dried mushrooms sauce
€ 20,00

🍷 Petto di faraona al forno, finocchi gratinati e salsa al Marsala
Baked guinea fowl breast, fennel au gratin and Marsala sauce
allergeni: latticini
allergens: dairy
€ 18,00

🍷 Costine di maiale al miele e cipolla dorata di Cannara con patate al cartoccio e panna acida
Pork ribs with honey and golden Cannara onions with baked potatoes and sour cream
allergeni: latticini, senape
allergens: dairy, mustard
€ 16,00

🌱 🍷 Hummus di ceci con cialda di pecorino, pomodori secchi e olive nere
Chickpeas hummus with pecorino cheese wafer, sun-dried tomatoes and black olives
allergeni: latticini, soia
allergens: dairy, soy
€ 14,00

DESSERT DESSERT

✓ Tiramisù al caffè e lamponi
Coffee and raspberries tiramisù
allergeni: latticini, uovo, glutine
allergens: dairy, egg, gluten
€ 6,00

✓ Torta al cioccolato fondente e gelato alla nocciola
Dark chocolate cake with hazelnut ice cream
allergeni: latticini, uovo, glutine, frutta a guscio
allergens: dairy, egg, gluten, nuts
€ 6,00

✓ ✘ Crème brûlée al Grand Marnier
Grand Marnier Crème brûlée
allergeni: latticini, uovo
allergens: dairy, egg
€ 6,00

✓ ✘ Selezione di sorbetti e gelati
Selection of sorbets and ice cream
€ 6,00



Piatto privo di glutine

Gluten free dish



Piatto vegetariano

Vegetarian dish

I diversi tipi di pane proposti possono contenere vari allergeni,
si prega di chiedere al personale di sala.

Our bread may contain different allergens, please ask our staff for further information.

I nostri dessert possono essere decorati con frutta a guscio.

Our desserts can be decorated with nuts.

Al fine di soddisfare al meglio le vostre esigenze, invitiamo i signori clienti che presentano
intolleranze o allergie alimentari a segnalarlo al personale di sala.

In order to satisfy your needs, we kindly ask our guests
with allergies or intolerances to report them to the staff.

Coperto Cover charge € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine di alta qualità.

*In the absence of fresh products frozen products of excellent quality will be used.