

*PER INIZIARE...
TO START...*

*TORTINO DI TOPINAMBUR , SGOMBRO IN OLIO
COTTURA , SABBIA DI CURCUMA , MAIONESE ALLA
LIQUIRIZIA*

topinambur pudding , mackerel , curcuma crumble , licorice mayonnaise

€ 17

(3-4-7-1)

*CAPESANTE GRIGLIATE, SPINACETTI, CREMA DI
BURRATA, CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA*

*grilled pilgrim scallops, baby spinach, buffalo “burrata” cream,
cuttlefish ink brittle.*

€ 17

(1-4-7-14)

*POLENTA MARANELLO MACINATA A PIETRA , SCAMPI IN
SAOR DI PORRO E PISTACCHI*

polenta , sweet and sour prawns (typical recipe)

€ 18

(1 -2-8)

*BATTUTA DI MANZO A COLTELLO , UOVO , CIPOLLA ,
CAPPERI , SENAPE*

beef tartare , egg , onions ,capper , mustard

€ 17

(3-10-1- 7)

*LUMACHE , CREMA DI CANNELLINI , CROCCANTE DI
PECORINO , PREZZEMOLO*

escargot , white beans purè , crisp sheep cheese , parsley

€ 16

(14-7)

*MISTICANZA, CUORE CALDO DI CAPRA, FINOCCHI,
ARANCIO, LAMPONI, MANDORLE*

*Misticanza salad, warm goat cheese, fennel, orange, raspberries,
almonds*

€ 16

(5 - 7)

SELEZIONE DI FORMAGGI , MOSTARDE BIOLOGICHE

selection of cheeses, organic jams

€ 16

(7)

MISTO DI SALUMI DI CINTA SENESE

*tenuta Spannocchia azienda bioetica
assortment of cold cuts, from selected farms*

€ 16

(1- 7)

PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE DOP

30 MESI TAGLIATO A COLTELLO

*tenuta Spannocchia azienda bio-etica
hand-cut “Cinta senese” ham 30 month from Spannocchia bio farm*

€ 21

(1- 7)

*...PER CONTINUARE CON I PRIMI...
...TO GO ON WITH FIRST COURSES...*

*GNOCCHI DI PATATE ,BATTUTA DI CONIGLIO, FINFERLI
potatoes dumplings , rabbit ragu , mushrooms*

€ 17 (1-6-8)

*BIGOLI ,VONGOLE VERACI , CREMA DI CACIO E PEPE
“bigoli” pasta , clams , cacio e pepe cream*

€ 17 (1-14-7)

*SPAGHETTI DI GRAGNANO ,BOTTARGA DI MUGGINE , AGLIO
NERO , PEPERONCINO , POMODORINI CONFIT
spaghetti , muggine roe , black garlic , chili pepper , tomato confit*

€ 17 (1-4)

*TORTELLI DI MAIALINO DA LATTE , BRODO DI CARNE E
SOIA , PORRO , NOCCIOLE , POLVERE DI AMARETTO
ravioli filled with baby pork , meat and soy broth , leek , nuts ,
amaretto powder*

€ 17 (1-6-8)

*BAVETTE DI GRAGNANO PESTO DI ZUCCHINE , BUCCIA DI
LIMONE , TARTARE DI GAMBERO
“bavette” pasta , zucchini pesto , lemon peel , raw red shrimps*

€ 17 (1-2)

*..PER CONTINUARE CON I SECONDI
...TO CONTINUE WITH MAIN COURSE*

*FEGATO ALLA VENEZIANA, POLENTA MARANELLO
MACINATA A PIETRA*

venetian style veal liver , polenta

€ 24 (1-7)

*COPPA DI MAIALINO DA LATTE , ZUCCHINE , PEPE
DI SZECHUAN , SENAPE*

baby pork , zucchini , szechuan pepper , mustard

€ 25 (10)

*BRACIOLINE DI AGNELLO SCOTTADITO , COUS COUS
DI VERDURE , ALBICOCHE , MENTA*

lamb chops , vegetables cous cous , apricot , mint

€ 25 (1)

*FILETTO DI BRANZINO AL FORNO ,
DADOLATA DI VERDURE , BRODO AL CURRY*

sea bass fillet , steamed vegetables , curry broth

€ 26 (1-4)

*PIOVRA SCOTTATA , MILLEFOGLIE DI PATATE , TERRA DI
OLIVE , MAIONESE AI CAPPERI*

octopus , potato tart , olives , capper mayonnaise

€ 25 (14-7-3-1)

*TONNO SCOTTATO CON SESAMO , ALGA WAKAME
MARINATA , PORRO , YOGURT AL WASABI*

*sesame-crusted tuna steak , marinated wakame seaweed ,
yogurt and wasabi cream*

€ 26 (2-4-6-7-11)

...*PER FINIRE*
...*TO FINISH*

MILLEFOGLIE DI TIRAMISÙ

Mille-feuille tiramisù

€ 9

(1-3-7)

In abbinamento / *To match with:*

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. '16

€ 7,00 al calice

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C. '16

€ 6,00 al calice

SBRISOLONA AL CACAO , CREMA D'ARANCIA , RICOTTA DI PECORA

cacao tart , orange cream, sheep ricotta

€ 8

(1-3-7)

In abbinamento / *To match with:*

Barolo chinato Vajra

€ 8,00 al calice

Porto Vintage Portogallo '13

€ 6,60 al calice

GELATO ALLA NOCCIOLA, PECORINO, MOU SALATO

hazelnut ice cream, pecorino cheese, salted mou

€ 8

(1-3-7-8)

In abbinamento / *To match with:*

Nero Musquè Moscato Nero Siciliano '16

€ 8 al calice

BISCOTTI “ZAETI” Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C. '16

typical cookies “zaetti “and Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C. '16

€ 8

(1-7-3-12)

*A SECONDA DELLA REPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE; ALTRI LI TRATTIAMO, SECONDO
LEGGE, CON LA CATENA DEL FREDDO*

*Due to the market availability, some products could be frozen at the
origin , due to local rules some others could be frozen by ourselves*

COPERTO

€ 3,50

cover charge

€ 3,50

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS, THAT CAUSE ALLERGIES OR
INTOLERANCES
SUBSTANCES ET PRODUITS PROVOQUANT ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Nos aliments et boissons peuvent contenir les substances suivantes:

1	Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives.	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
2	Crostacei e derivati.	Crustaceans and products derivatives.	Crustacés et produits à base de crustacés.
3	Uova e prodotti derivati.	Eggs and derivatives.	Oeufs et produits à base d'oeufs.
4	Pesce e prodotti derivati.	Fish and products thereof.	Poissons et produits à base de poissons.
5	Arachidi e prodotti derivati.	Peanuts and products thereof.	Arachides et produits à base d'arachide.
6	Soia e prodotti derivati.	Soybeans and products derivatives.	Soja et produits à base de soja.
7	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio).	Milk and milk products, including lactose.	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	Nuts, ie almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch) Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits).
9	Sedano e prodotti derivati.	Celery and products derivatives.	Céleri et produits à base de céleri.
10	Senape e prodotti derivati.	Mustard and products derivatives.	Moutarde et produits à base de moutarde.
11	Semi di sesamo e prodotti derivati.	Sesame seeds and products derivatives.	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ .	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO ₂ .	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).
13	Lupini e prodotti derivati.	Lupin and products derivatives.	Lupin et produits à base de lupin.
14	Molluschi e prodotti derivati.	Molluscs and products derivatives.	Mollusques et produits à base de mollusques.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro personale.

For more information ask to our staff.

Pour plus d'informations demander à notre personnel.