



Antipasti - Entrees

🍴 Tartare di manzo all'arrabbiata (5,8,12)
Beef tartare "all'arrabbiata"

14

Crocante di baccalà mantecato, cremoso di Parmigiano e agretti all'aceto di lampone (1,2,5,12)
Crispy creamed cod, creamy Parmesan cheese and raspberry vinegar agretti

14

Bigné salato con paté di fegato d'oca, mostarda di cipolle rosse, insalatina primaverile e nocciole(1,2,5,9)
Savory puff pastry with goose liver paté, red onion mustard and spring salad with hazelnuts

15

Culaccia "salumificio Montanari", gnocco fritto e asparagi in agrodolce (1,11)
Culaccia "salumificio Montanari" with fried gnocco and sweet and sour asparagus

12

Insalata di puntarelle, arance, acciughe e amaretti(1,4,12,13)
Salad of chicory, oranges, anchovies and amaretti biscuits

12



Primi - First Courses

Culurgiones in farcia di patate e menta, ragouttino d'agnello e salsa aioli(1, 5,7,11)
Culurgiones stuffed with potatoes and mint, lamb ragout and aioli sauce

18

 Zuppetta di asparagi bianchi e pepe nero(5)
 *White asparagus and black pepper soup*

12

 Paccheri "Benedetto Cavalieri" al pomodoro e burro al Parmigiano "Vacche Rosse"(1,5)

18 Min. di cottura

*Paccheri "Benedetto Cavalieri" with tomato and "Vacche Rosse" parmesan butter
18 min. cooking time*

16

 Risotto con carciofi violetti in cacio e pepe (5)
 *Risotto with purple artichokes in cheese and pepper*

20

Fettuccine fatte in casa con asparagi verdi e speck d'oca
Homemade fettuccine with green asparagus and goose speck

16

Gnocchi di patate di Rotzo al ragù bianco di cortile
(1,2,5)

Rotzo potato gnocchi with farmyard ragù

12



Secondi direttamente dal braciere Second Courses cooked on brazier

Diaframma di manzo e salsa Chimichurri

Beef Diaphragm with Chimichurri sauce

22

Doppie bracioline d'agnello allo scottadito

Grilled lamb chops

22

Filetto di manzo 100% Limousine Italia (200g)


100% Limousine Italian Beef Fillet (200g)

28

Filetto di manzo in olio cottura 100% Limousine Italia

100% Limousine Italia oil-cooked beef fillet (200g)

30

 La nostra selezione di costate
e fiorentine

(secondo disponibilità)

Our selection of ribeye and fiorentine

(upon availability)

7€/hg costate - Ribeye

9 €/hg fiorentine

Secondi dalla cucina - Our specialties

Coscia d'anatra confit laccata con il suo fondo di cottura, purè di patate rosse

(5,8,11)

Confit duck leg lacquered with its cooking juices, mashed red potatoes

18

 Guancette di maiale al cacao, purè di patate rosse e chips di Topinambur (5,7,11)

Pork cheek with cocoa, mashed red potatoes and sunchoke chips

18

 Roesti di patate, porro, asparagi e formaggio di anacardi (3,4,6)



Potato, leek, asparagus, and cashew cheese rosti

18



Contorni - Side Dishes

Patate arrosto
Roast potatoes

6

Polenta fritta
Fried polenta

6

Purè di patate rosse(5)
Mashed red potatoes

6

Puntarelle ripassate in padella aglio, olio e peperoncino
Puntarelle sautéed in garlic, oil and chilli pepper

6

Asparagi verdi e bianchi grigliati
Grilled green and white asparagus

7

Insalata verde
Green salad

4

Coperto / Service - € 3

 Gluten free

 Vegetariano


 Vegan



Dolci - Dessert

Tiramisù fatto in casa con amaretti (1,2,5,6)
Homemade Tiramisù with amaretti

7

 Cremoso al fieno, albicocche e origano (5)
Creamy hay, apricots and oregano

7

Piccola degustazione di 4 formaggi con i suoi abbinamenti (1,4,5,6,7,8,11)
Small tasting of 4 cheeses with their pairings

12

Frolla Sablé Breton con crema chantilly e lamponi (1,2,5)
Sablé Breton shortcrust pastry with chantilly cream and raspberries

8

 Sorbetto di stagione
Our seasonal sorbet

6