



## Antipasti - Entrees

Tartare di manzo, maionese all'erba cipollini, cipolla agrodolce e fragola soffiata (1,2,3,8,11)

*Beef tartare, chive mayonnaise, sweet and sour onion and puffed strawberry*

**14**

Vitello tonnato con maionese al Katsuobushi e sfoglia di riso alla paprika(2,3,8,11,12)

*Veal with tuna sauce, katsuobushi mayonnaise, and paprika rice flakes*

**14**

Terrina di foie-gras, pan brioche e composta di ciliege (1,2,5,11)

*Foie gras terrine, brioche bread and cherry compote*

**16**

Il tagliere del Podere con culatello di Zibello e pancetta "Selezione Cadassa", gnocco fritto e tre formaggi a latte crudo (1,5,8,11)

*The Podere platter with Zibello culatello and "Selezione Cadassa" pancetta, fried gnocco and three raw milk cheeses*

**18**

Focaccia frita con burratina pugliese, pomodorino secco, polvere di olive e pesto di basilico (1,5,11)

*Fried focaccia with Apulian burrata, sun-dried tomatoes, olive powder, and basil pesto*

**14**



## Primi - First Courses

Tortello fatto in casa ripieno di cacio e pepe e pioppini (1,2,5)  
*Homemade tortello stuffed with cheese and pepper and pioppini mushrooms*

**16**

Linguina tiepida all'aglio, olio e acciuga del Cantabrico(1,11,12)  
*Warm linguine with garlic, oil and Cantabrian anchovies*

**16**

✔ 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 al tartufo nero estivo e Vacche Rosse (5)

✔ *Risotto with black summer truffle and red cows*

**20**

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

Millefoglie di manzo laccata con salsa Teriyaki (4)

*Beef millefeuille lacquered with teriyaki sauce*

**22**

Filetto di manzo 100% Limousine Italia (200g)

*100% Limousine Italian Beef Fillet (200g)*

**28**

Filetto di manzo in olio cottura 100% Limousine Italia (200g)

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

**30**

Tagliata di petto d'anatra barberie al rosa

*Barberie sliced duck breast with rose sauce*

**22**

**Pluma di maiale rosso di Castiglia**

**Castile Red Pork Pluma**


**22**

 Giardinetto di verdure estive con feta greca al cocco (11)

*Summer vegetable garden with Greek coconut feta*



**18**

 La nostra selezione di costate  
e fiorentine

**(secondo disponibilità)**

*Our selection of ribeye and fiorentine*

*(upon availability)*

**7€/hg costate - Ribeye**

**9 €/hg fiorentine**



## Contorni - Side Dishes

Hummus di rapa rossa, rapa concassé, feta greca al cocco e origano  
*Beetroot hummus, concassé turnip, Greek feta with coconut and oregano*

**6**

Carpaccio di sedano rapa cotto alla brace, maionese all'acciuga e foglia di capperi  
(2,8,11,12)  
*Grilled celeriac carpaccio, anchovy mayonnaise and caper leaves*

**6**

Patate al forno con la buccia, aioli all'aglio nero e porro fritto (1,2,8,11)  
*Baked potatoes with their skins, black garlic aioli, and fried leeks*

**6**

Insalata di pomodori, panna acida al kren e olio alla cipollina (5,11)  
*Tomato salad, horseradish sour cream, and chive oil*

**6**

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**

Millefoglie al pistacchio e sorbetto al lampone (1,2,3,5,6,11)  
*Pistachio millefeuille and raspberry sorbet*

**8**

 Sorbetto di stagione  
*Our seasonal sorbet*

**6**