



Antipasti - Entrees

Tartare di manzo, maionese all'erba cipollina, 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