





Antipasti - Entrees

 Burrata in carrozza, pomodoro e basilico
(1,2,3,5,6)

Burrata in carrozza, tomato and basil


12

 Roast-beef di maialino agli aromi, salsa
tonnata e frutti di capperò (2,4,8,11)
Roast pork beef with herbs, tuna sauce and caper berries

13

Roast pork beef with herbs, tuna sauce and
caper berries (7,12,14,15)
Roast pork beef with herbs, tuna sauce and caper berries

14

 Frisella con avocado, pomodorini, olive
taggiasche e frutti di capperò (1)
*Frisella with avocado, cherry tomatoes, Taggiasca olives and
caper berries*

12



Primi - First Courses

Spaghetto "Selezione Mancini" ai tre
pomodori, burrata e basilico croccante (1,5)
*"Selezione Mancini" spaghetti with three tomatoes, burrata,
and crispy basil*

14

Busiate in salsa di tonno rosso, datterini e
cipolla di tropea (1,7,12,14,15)
*Busiate pasta with red tuna sauce, cherry tomatoes, and
Tropea onion*

16

Gnocchi di patate al ragù bianco di cortile (1,2,5)
Potato gnocchi with white farmyard ragù

14

Sformatino di melanzane alla parmigiana (5)
Eggplant parmesan flan

14

Tutti i nostri sughì possono essere preparati nelle
varianti gluten free
All our sauces can be prepared gluten-free



Secondi - Second Courses

 Tagliata di pollo con patate in doppia cottura e salsa verde (4,8,11)
Sliced chicken with potatoes and green sauce

16

Seppioline alla Luciana con polenta croccante (7,12)
Cuttlefish Luciana-style with crispy polenta

16

Rib-Eye (entrecote) di suino iberico panata, cappuccio in agro e salsa alle prugne(14,7,8,11)
Breaded Iberian pork rib-eye (entrecote), sweet cabbage and plum sauce

15

Tagliata di manzo alla piastra con patate in doppia cottura
Grilled sliced beef with double-cooked potatoes

20

I nostri classici - Our classics

Hamburger del Podere (panino al sesamo, 160g di fassona, cetrioli, cipolla caramellata e salsa Remoulade) servito con patatine fritte(1,2,5,8,11)
Farmhouse Hamburger (sesame bun, 160g Fassona beef, cucumbers, caramelized onions and Remoulade sauce) served with French fries

20

Cesar salad (insalata iceberg, pomodorini, pollo, becon, pane corccante, chips di grana e salsa Ceasar)(1,2,5,8,11)
Cesar salad (Iceberg lettuce, cherry tomatoes, chicken, bacon, crispy bread, Parmesan chips and Ceasar dressing)

16

Tartare di manzo 150g (4,8,12)
Pork cheek LTC with mashed Potatoes from Rotzo

20



Contorni - Side Dishes

Insalata mista
Mixed Salad

5

Caponata di verdure
vegetable caponata

6

Patate fritte
French fries

6

Polenta croccante
Crispy polenta

6

Patate in doppia cottura
Double-cooked potatoes

6

Dolci - Dessert

Tiramisù con amaretti (1,2,3,5,6)
Tiramisù with amaretti

7

Frutta di stagione in sorbetto
Seasonal fruit sorbet

7

Frolla Sablé Breton con crema chantilly e lamponi (1,2,5)

Sablé Breton shortcrust pastry with chantilly cream and raspberries

7

Gelato alla fragola, amarene sciropate e meringa sbriciolata

Strawberry ice cream, candied cherries and crumbled meringue

7

Coperto / Service - € 3

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegan