



ANTIPASTI STARTER

La nostra Selezione di salumi del territorio con mignon di gnocco fritto

Our selection of local cured meats with fried dumpling mignon

(1, 7, 12)

€ 15.00

Selezione di formaggi del territorio con confetture

Selection of local cheeses with mustards

(7, 8, 10)

€ 16.00

Tortino di melanzane con fonduta di pecorino, leggera crema di peperoni e pesto al basilico

Eggplant tart with pecorino fondue, light pepper cream and basil pesto

(1, 7)

€ 16.00

Tartare di fassona con fonduta di pecorino, maionese alla paprika e polvere di tarallo

Fassona beef tartare with pecorino fondue, paprika mayonnaise, and tarallo powder

(1, 3, 7)

€ 17.00



PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa

FIRST COURSES

Home made pasta

Passatelli con funghi porcini freschi e fonduta di parmigiano

Passatelli pasta with fresh porcini mushrooms and parmesan cheese

(1, 3, 7,) € 16.00

Tortelli Verdi burro e salvia

Green Tortelli with Butter and Sage

(1, 3, 7) € 17.00

Gnocchetti su fonduta di parmigiano e zafferano

Gnocchi on parmesan and saffron fondue

(1, 7) € 15.00

Tagliatelle con ragù d'anatra e faraona

Tagliatelle with duck and guinea fowl ragù

(1, 3, 7, 9) € 15.00



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Fiorentina alla toscana

Fiorentina Steak

€ 60,00 al kg.

Costine di maiale CBT al miele e rosmarino

Baked Pork Ribs slow baked with honey and rosemary

(11)

€ 18.00

Costolette di agnello alle erbe aromatiche

Lamb chops with aromatic herbs

€ 20.00

Controfiletto di cervo alle bacche di ginepro e composta di mirtilli

Deer sirloin with juniper berries and blueberry compote

€ 20.00

Tagliata di Entrecôte alla toscana con aglio e rosmarino

Tuscan-style entrecote steak with garlic and rosemary

€ 20.00



CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno

Baked potatoes

(5)

€ 5.00

Fagiolini olio EVO e aglio

Green beans with extra virgin olive oil and garlic

€ 5.00

Bietole olio e limone

Chard with oil and lemon

€ 5.00

Spinaci burro e parmigiano

Spinach with butter and parmesan cheese

(7)

€ 5.00

Zucchine spadellate con crema al basilico

Zucchini with basil cream

(5)

€ 5.00

Insalata mista

Mixed Salad

€ 5.00



DESSERTS

Zuppa inglese

(1, 3, 7, 8)

€ 6.00

Mousse di mascarpone con scaglie di cioccolato fondente e granella di noci

Mascarpone mousse with dark chocolate chips and walnut crumble

(3, 7, 8)

€ 6.00

+ Rum

€ 8.00

Panna cotta allo zafferano con coulis della casa

Saffron Panna cotta with homemade sauce

(7)

€ 6.00

Tartelletta con crema diplomatica e lamponi disidratati

Tartlet with diplomatica cream and dried raspberries

(1, 3, 7)

€ 6.00

Tiramisù

Tiramisù

(1, 3, 7, 8)

€ 6.00