



Antipasti

Tortino agli Asparagi Verdi e Bianchi con Fonduta di Pecorino Romano al Pepe	euro 9	(1,7)
Il nostro Morbido di Patate del Guà con Salsa al Tartufo Nero dei Colli e Speck	euro 10	(1,7)
Roastbeef di Black Angus al Durello con Insalatina e Salsa Bernese	euro 12	(3,10,12)
Degustazione di Crudi con i nostri pani:	euro 28	(1,7)
-Prosciutto Crudo Dolce di Montagnana 24 Mesi		
-Prosciutto Crudo di Maialino Cinta Senese 30 Mesi		
-Jamon Iberico "Cebo de Campo" 40 mesi		

Primi Piatti

Risotto al Tartufo Nero dei Colli (minimo 2 persone)	euro 15	(7,9)
Bigoli Trafilati al Bronzo con Ragù Tagliato al Coltello di Maialino Cinta Senese DOP	euro 12	(1,3,7,9)
Maccheroncini con Piselli Km 0 e Petto d'Oca Affumicato	euro 10	(1,3,6,7,8)
Lasagnette all'Uovo con Ragù di Coniglio e Asparagi Verdi	euro 10	(1,3,7,9)

Secondi Piatti

Pluma di Patanegra Allevato a Ghiande cotto a Bassa Temperatura	euro 18	(8)
Tartare di Black Angus al Tartufo Nero dei Colli con Burro di Malga e Grissino Stirato a Mano	euro 17	(1,7,8)
Quaglia Nostrana "Fritta e Rosolata" con Asparagi di Arcole	euro 15	(1,3)

Dalla Griglia la nostra Selezione:

Fiorentine di Manzetta Prussiana 45 giorni di Frollatura	euro 53 al kg
Tagliata di Scottona	euro 16



Dolci

Sorbetto al Cucchiaio all'Uva Fragola e Crumble al Cioccolato	euro 5	(13,78)
Semifreddo al Mandorlato di Cologna Veneta con Ganache al Cioccolato Svizzero	euro 5	(3,78)
Meringata alle Fragole e Marsala	euro 5	(3,7)
Millefoglie alla Gianduia	euro 5	(13,78)