

Vini Bianchi al calice (3,00): Vermentino Buonamico

Capecci Passerina, Ribolla gialla La Tunella

Vini Rossi al calice: (3,00): Chianti Classico Meleto

Tai Rosso Dal Maso , Merlot San Nazario

Antipasto appetizers

Crudo di San Daniele con uva regina – Ham and grapes 8,00

Lonzino di maiale con asparagi in agrodolce – Smoked pork loin with asparagus 8,00

Petto d'oca affumicato e confettura ai frutti di bosco-Smoked goose breast 8,00

Carpaccio di cervo al pepe rosa - Deer carpaccio with red pepper 10,00

Misto di quattro antipasti di carne - Mix of appetizers meat 10,00

Involtino di bresaola con rucola - Bresaola with rocket 8,00

Crostone di polenta con asiago e misto bosco – Corn with mushroom and cheese 8,00

Pinzimonio- Raw vegetable piatto vegano 8,00

Carpaccio di polipo con pistacchio e pomodori secchi- octopus pistachio 10,00

Mozzarella di bufala con pomodoro pachino- Buffalo mozzarella with tomato 10,00

Capasanta gratinata - Scallops au gratin 12,00

Tartar di tonno – Tuna tartar 12,00

Primi piatti first courses

Fettuccine ai funghi porcini – home made pasta with Mushrooms 10,00

Tortellini di Valeggio al burro-salvia - Tortellini with butter and sage 12,00

Risotto al misto bosco(min. due) Mushrooms risotto (min. 2) 8,00 vegano

Paglia e fieno con verdure – Pasta with vegetable 8,00

Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici – Home made pasta with truffle 12,00

Spaghetti allo scoglio – Spaghetti with seafood 12,00

Fettuccine all'astice - Home made pasta with lobster 12,00

Paccheri al nero di seppia con cozze, pomodorino ciliegio e olive taggiasche

Bleck pasta with mussels, tomatoes, olives 10,00

Secondi piatti second courses

Carpaccio di manzo con rucola - Beef carpaccio with rocket 15,00

Costolette d'agnello scalzato – Lamb chops 18,00

Filetto di maiale al pistacchio - Pork fillet with pistachio 12,00

Tagliata di angus di Aberdeen - Fine cut beef with rucola 18,00

Costata di bovino adulto – T-bone steak 25,00

Tartar di manzo – Tartara raw meat 18,00

Filettone di Limousine al pepe rosa – Beef fillet with pink pepper 18,00

Nodino di vitello ai porcini – Veal fillet with mushrooms 18,00

Piatto Misto di verdure grigliate – Mix grilled vegetables 8,00 vegano

Burgher di ceci con verdure - Chickpeas burger 12,00 vegano

Branzino ai ferri – grilled sea bass 15,00

Tonno scottato con pomodori pachino piccanti – Grilled tuna with spicy tomatoes 18,00