

Antipasti - Appetizers

<i>Carpaccio d'oca affumicata con kiwi</i> (Smoked Goose breast carpaccio with sliced kiwi)	11,5
<i>Insalatina di indivia con avocado, gamberi e salsa di senape</i> (Endive salad with avocado, shrimp and mustard vinaigrette)	11,5
<i>Tortino di patate e porri al timo</i> (Potato cake with leeks and thyme)	10,0
<i>Patè di foie gras con crostini</i> (Sliced foie gras patè with crostini)	11,0
<i>Asparagi con uova di quaglia e tartufo</i> (Steamed asparagus with quail eggs and truffle)	11,5

Paste - Pasta

<i>Spaghetti con bottarga e carciofi croccanti</i> (Spaghetti with mullet's roe and fried artichokes)	13,5
<i>Spaghetti con gamberi, funghi selvatici, pecorino e tartufo</i> (Spaghetti with shrimp, wild mushrooms, pecorino cheese and truffle)	14,5
<i>Tagliolini con pomodoro e basilico</i> (Hand made tagliolini with tomato and basil sauce)	12,0
<i>Orecchiette con broccoli, guanciale, parmigiano e tartufo</i> (Hand made pasta with broccoli, pork cheek, parmigiano and truffle)	14,5

<i>Mezze maniche alla carbonara di asparagi</i> (Small rigatoni with eggs, pork cheek, pecorino cheese and asparagus)	13,0
<i>Fusilli con pesce spada, capperi, olive nere e pomodoro</i> (Fusilli with sword fish, capers, black olives and tomato sauce)	14,0

Risotti - Rice

<i>Risotto al Castelmagno in salsa di vino rosso</i> (Rice with Castelmagno cheese and red wine sauce)	14,5
<i>Risotto al gorgonzola con cavoletti di Bruxelles e pinoli</i> (Rice with gorgonzola cheese, Brussel sprout, pine nuts)	14,5
<i>Risotto con spuma di spinaci e Taleggio</i> (Rice with spinaci pureé and taleggio cheese)	14,5

Minestre - Soups

<i>Crema di cavolfiore all'alloro</i> (Cauliflower cream with laurel)	12,0
<i>Minestra di ceci con selezione di funghi</i> (Chick peas soup with wild mushrooms)	12,0
<i>Passatina di Cannellini con radicchio e speck</i> (Cannellini beans pureé with red lettuce and speck)	12,0

Carni - Meats

<i>Filetto di manzo in salsa di vino rosso con cipollotti e rosmarino</i> (Grilled beef fillet with red wine sauce, leeks and rosemary)	23,0
<i>Filetto di manzo al lardo di Colonnata con vellutata di broccoli</i> (Grilled beef fillet with Colonnata lard and broccoli pureé)	23,0
<i>Tagliata di manzo con fonduta di formaggi e funghi</i> (Sliced grilled beef ribeye with cheese sauce and wild mushrooms)	19,5
<i>Tagliata di manzo con pomodori al forno, aceto balsamico e dragoncello</i> (Sliced grilled beef ribeye with oven cooked tomatoes, balsamic, herbs)	19,5
<i>Straccetti di filetto all'aceto balsamico con rugghetta e scaglie di grana</i> (Striped beef sauteed with balsamic vinegar, arugula, parmesan)	17,5
<i>Bocconcini di vitella alle arance con salvia e anice stellato</i> (Pan seared Veal cubes with orange, sage and star anise)	18,5
<i>Scaloppe di vitella in crema di mele e Calvados</i> (Veal escalopes with apples and Calvados cream)	18,5
<i>Tartare di filetto di manzo</i> (Beef fillet tartare)	19,5
<i>Carpaccio caldo di manzo con radicchio, cicorietta e tartufo</i> (Warm carpaccio with red lettuce, chicory and truffle)	20,0

Pesci - Fish

<i>Bocconcini di salmone con caprino e erba cipollina</i> (Salmon cubes with goat cheese and chives)	18,0
<i>Involtini di pesce spada con gamberi, radicchio e zucchine in salsa di soya e aceto balsamico</i> (Sword fish roulades with shrimp, red lettuce, zucchini, soya sauce)	19,5
<i>Mazzancolle bardate al lardo di Colonnata su crema di verdure</i> (Braised Prawns with Colonnata lard and vegetables cream)	19,0
<i>Straccetti di calamari con salsa di menta e basilico</i> (Squid stripes steamed with mint and basil sauce)	17,0
<i>Trancio di pesce spada in salsa di cannellini e rugghetta</i> (Sword fish steak with cannellini beans and arugula)	20,0
<i>Selezione di formaggi italiani</i> <i>Italian Cheese selection</i> (serviti con miele, confettura e mostarda) (served with honey, jam and moustard)	15,0

Insalate - Salad

10,0

Insalata di valeriana con pere, noci e gorgonzola

(Valerian salad with pears, walnuts and gorgonzola cheese)

Insalata di spinaci e bresaola con pompelmo e Asiago

(Spinach and salt cured beef salad with grapefruit and Asiago cheese)

Insalata di finocchi in salsa di senape

con semi di cumino e caciotta

(Fennel salad in mustard sauce with cumin seeds and caciotta)

Insalata di verza, valeriana, carote e ravanelli

(Cabbage salad with valerian, carrots and raddish)

Carpaccio di zucchine con scaglie di grana

(Zucchini carpaccio with parmesan shavings)

Carpaccio di carciofi con scaglie di grana

(Artichokes carpaccio with parmesan shavings)

Insalata julienne di carote, zucchine, sedano e peperoni

(Julienne salad of carrots, zucchini, celery and bell peppers)

<><><>

Polpettine vegetariane in salsa di pomodoro 16,0

(Fried vegetarian balls with tomato sauce and mix green salad)

Dolci fatti in casa – Home made desserts

8,0

Millefoglie caldo sbriciolato con crema pasticcera

(Hot crumbled cream cake with cacao powder)

Mousse di cioccolato con cioccolato caldo

(Chocolate mousse with hot chocolate)

Mousse di marroni in salsa di cachi e marron glaces

(Chestnut mousse with persimmon sauce and marron glaces)

Semifreddo di amaretti con cioccolato caldo

(Amaretti cookies' semifreddo with vanilla and hot chocolate sauce)

Tortino di pere al cioccolato

(Poached Pears cake with hot chocolate)

Sorbetti di frutta misti

(Selection of fruit sorbets)

Cantucci toscani con Vin Santo

(Tuscan Cantucci cookies with Vin Santo dessert wine)