

ANTIPASTI

IL "TAGLIERE": DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, MARMELLATINA E ZUCCA IN SAOR- €13 / 19

FLAN ALLA ZUCCA, FONDUTA E CHIPS DI PANCETTA - € 14

BLACK ANGUS AFFUMICATO, COULIS DI RAPA ROSSA E CROCCANTE DI PARMIGIANO - € 15

TARTARE DI FASSONA, CREMA DI PECORINO, FINFERLI E NOCCIOLE - € 16

● ZUCCA CROCCANTE SU CREMA DI CANELLINI, GOCCE DI AGLIO NERO E POLVERE DI ROSMARINO - € 14

PRIMI PIATTI

● LASAGNA GRATINATA CON ZUCCA VIOLINA, GIARDINETTO DI VERDURE E PROVOLA AFFUMICATA - € 14

● RISOTTO "GRUMOLO DELLE ABBADESSE PRESIDIO SLOW FOOD"
AL RE' MAGNO E FINFERLI (min. 2 pers.) - € 15

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA CON GUANCIALE AL PEPE NERO - € 16

TORTELLO RIPIENO CON SQUAQUERELLO, MORTADELLA E PISTACCHIO - € 15

GNOCCHI DI PATATE AL SUGO D'ANATRA - € 14

SECONDI PIATTI

SOVRACOSCIA DI FARAONA CON PEVARADA - € 22

PLUMA DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA CON SALE MALDON - € 26

TAGLIATA DI SCOTTONA - € 22

GUANCETTA DI MAIALE BRASATA AL MANZONI BIANCO - € 20

COTOLETTA DI MAIALE IN OSSO CON RUCOLA E DATTERINI - €7/hg

Nei secondi i contorni sono compresi. I contorni variano secondo la disponibilità del mercato.

Gli allergeni presenti nelle pietanze riportate su questo menù sono espressamente indicati nel manuale degli allergeni che potete consultare presso l'esercizio. Contattate il personale di sala per maggiori informazioni. Alcuni ingredienti contenuti nel presente menù potrebbero essere surgelati. COPERTO 3,00 €

STARTERS

IL "TAGLIERE", CHEESE AND SALUMI TASTING, MARMALADE AND "SAOR" PUMPKIN - €13 / 19

PUMPKIN FLAN, FONDUE AND BELLY PORK CHIPS - € 14

SMOKED BLACK ANGUS, BEET COULIS AND PARMIGIANO CHIPS - € 15

TARTARE OF FASSONA WITH PECORINO CREAM, "FINFERLI" MUSHROOM AND HAZELNUTS - 16€

● CRISPY PUMPKING, "CANELLINI" BEANS CREAM, BLACK GARLIC DROPS AND ROSMARY POWDER - €14

FIRST COURSES

● GRATINÉ LASAGNA WITH "VIOLINA" PUMPKING, VEGETABLES AND SMOKED PROVOLA - € 14

● RISOTTO WITH "RE' MAGNO" CHEESE AND "FINFERLI" MUSHROOMS (min. 2 pers.) - € 15

SPAGHETTI CARBONARA WITH BLACK PEPPER GUANCIALE - € 16

TORTELLI WITH CREAM CHEESE, MORTADELLA AND PISTACHIO - € 15

GNOCCHI WITH DUCK RAGOUT - € 14

MAIN COURSES

ROASTED GUINEA-FOWL THIGHS MORSELS WITH "PEVARADA" SAUCE - € 22

GRILLED ABANICO OF PATANEGRA PORK WITH MALDON SALT - € 26

SLICED SCOTTONA BEEF STEAK - € 22

BEEF CHEEK BRAISED WITH MANZONI BIANCO WINE - € 20

PORK "COTOLETTA" WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES - €7/hg

The side dishes are included and vary according to the availability of the market.

The allergens listed on this menu are expressly indicated in the allergen manual that you can consult at the restaurant. Contact our staff for more information. Some ingredients contained in this menu may be frozen. Cover 3,00 €