

ANTIPASTI

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

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

SALAME COTTO CON CUORI DI RADICCHIO DI TREVISO ALL'ACETO BALSAMICO E BIANCOPERLA - € 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 E CHIODINI - € 14

RISOTTO "GRUMOLO DELLE ABBADESSE PRESIDIO SLOW FOOD"
CON RADICCHIO, RABOSO E PASTIN CROCCANTE (min. 2 pers.) - € 15

● ZUPPA DI CECI, ZUCCA E CAVOLO NERO - € 14

TORTELLO RIPIENO CON SQUAQUERELLO, MORTADELLA E PISTACCHIO - € 15

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON SUGO DI CINGHIALE - € 16

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AI FUNGHI PORCINI - € 23

PLUMA DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA CON SALE MALDON - € 26

TAGLIATA DI SCOTTONA - € 22

GUANCETTA DI MAIALE BRASATA AL ROSSO CATERINA - € 20

ROLLÈ DI CONIGLIO, RUCOLA, SALSA ALLE NOCI E INFUSO AL BASILICO SELVATICO - €23

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

SALAME WITH TREVISO RADICCHIO AND BIANCOPERLA POLENTA - € 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 AND CHIODINI MUSHROOMS - € 14

● RISOTTO WITH RADICCHIO, RABOSO AND CRISPY SAUSAGE (min. 2 pers.) - € 15

CHICKPEAS SOUP WITH BLACK CABBAGE AND PUMPKING - € 14

TORTELLI WITH CREAM CHEESE, MORTADELLA AND PISTACHIO - € 15

EGG PAPPARDELLE WITH BOAR MEAT - € 16

MAIN COURSES

PORK FILLET WITH BOLETUS MUSHROOMS SAUCE - € 23

GRILLED ABANICO OF PATANEGRA PORK WITH MALDON SALT - € 26

SLICED SCOTTONA BEEF STEAK - € 22

BEEF CHEEK BRAISED WITH CATERINA WINE - € 20

ROASTED RABBIT ROLL WITH ROCKET, NUT SAUCE AND WILD BASIL INFUSION - € 23

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 €