



### ***I nostri Antipasti - Our Appetizers***

***Cavolfiore Bianco dorato in olio Redoro, salsa di pomodoro, pomodorini Confit & Cavolo nero croccante.***

*Fried white cauliflower, tomato sauce, Cherry Confit tomatoes & Crispy black cabbage.*

**€ 11**

***Battuta (90g) di Scottona (22 mesi) Senape antica, Maionese all' Aneto, Mostarda di Mele & Chips croccante di Mais.***

*Veal Tartar (24months) Piemontese (90g) Ancient Mustard, Dill Mayonnaise, Apple Mustard & Crispy Corn Chips.*

**€ 12**

***Carpaccio di Bufala con rondelle di Cetriolo, Spuma di Rafano , riduzione di Amarone della Valpolicella pomodorini Confit e Veleto di Ananas essicato.***

*Buffalo Carpaccio with Cucumber washers, Horseradish foam, Reduction of Amarone della Valpolicella Confit tomatoes and Dried Pineapple Veleto.*

**€ 13**

*Aggiunta Tartufo Nero "Uncinatum Estivo Umbro" €4*

---

### ***i nostri Primi – Our First Plates***

***Raviolo Aperto di pasta fresca con ragù di Cervo, Porro croccante , Besciamella ai Frutti di Bosco e fondo di Mandorle.***

*Open ravioli of fresh pasta with venison sauce, crispy leek, béchamel sauce with berries and almond bottom.*

**€ 16**

***Spaghetti Chitarra artigianale alla Clorofilla di Basilico, Battuta di Burrata Pugliese & Gres di Limone.***

*Spaghetti Artisan guitar with Basil Chlorophyll, Beat of Apulian Burrata & Lemon Stoneware.*

**€ 15**

***Tortelli artigianale ripieno di Ricotta & Bieta, con funghi Porcini su Vellutata di formaggio Monte Veronese con Tartufo estivo Nero "Uncinatum" Umbro.***

*Artisan tortello stuffed with Ricotta & Chard, with Porcini mushrooms on Monte Veronese cheese soup with Black Summer Truffle "Uncinatum" Umbro.*

**€ 17**

***Risotto del Giorno , tipo Vialone Nano "Az.Ferron", all'Amarone della Valpolicella.***

*Risotto del Giorno, type Vialone Nano "Az.Ferron", with Amarone della Valpolicella*

€ 16

***i nostri Secondi -Our Seconds Plates***

*Filetto di Manzo (200gr.) all'Amarone della Valpolicella.*

*Beef fillet (200gr.) with Amarone della Valpolicella.*

€ 27

***Tagliata di Pluma Iberica (190gr.) con riduzione di Polpa di Riccio di Mare & Stracciatella Pugliese.***

*Sliced Pluma Iberica (190gr.) with reduction of Sea Urchin Pulp & Stracciatella Pugliese.Cheese.*

€ 28.

---

***i nostri Secondi alla Brace - our Grilled Seconds***

*Fiorentina di Manzo.*

€ 6.5 euro all'etto

*Filetto di Manzo. (200gr.). - Tenderloin beef.*

€ 26

*Costata di Manzo con Osso. (500gr.). - Rib of Beef.*

€ 26

***Tagliata di Filetto di Manzo (200gr.) con Stracciatella e pomodorini Confit Gialli Rossi.***

*Sliced Beef Fillet (200gr.) with Stracciatella and Confit cherry tomatoes.*

€ 26

---

***i Contorni***    *Mix di*                      *Verdure cotte di stagione | verdure grigliate | Patate al forno.*

***Side Dishes***    *Mix di*                      *Seasonal cooked vegetables | Baked potatoes.*

€ 6 (mix per 2 persone)                      -                      € 4

---

*Fonte S.Antonio (Italia-Como) 700cl Naturale | Frizzante. \Water "Fonte S.Antonio" (Italia-Como) Still | Sparkling.*                      € 3

*Caffè. - Coffee.*                      € 2,5

*Pane e coperto. - Bread and place setting.*                      € 3,5

*Riordino Pane. - Bread tidying up*                      € 1