



I nostri Antipasti - Our Appetizers

Uovo all'occhio di Bue con spuma di Parmigiano & Tartufo Nero di Norcia.

Ox-eye egg with Parmesan mousse & Norcia Black Truffle.

€ 9

Gratèn di Millefoglie alle Verdure con crema alla riduzione di Zafferano.

Vegetable Millefeuille with Saffron Reduction Cream.

€ 10

Fondue di formaggio Monte Veronese con funghi Pioppini & cubetti di Mais Fritto.

Monte Veronese cheese fondue with Pioppini mushrooms & fried corn cubes.

€ 11

Battutta al coltello^(90g) di Vitellona Piemontese^(24 mesi) Senape antica, Maionese all'erba Cipollina, Mostarda di Mele, riduzione al Mango & Chips di Mais.

Knife-beaten^(90g) Piedmontese Veal^(24 months) Antique Mustard, Chive Mayonnaise, Apple Mostarda, Mango Reduction & Corn Chips.

€ 12

Aggiunta Tartufo Nero € 3

i nostri Primi – Our First Plates

Tagliatelle artigianali con funghi Porcini & Tartufo Nero “Uncinatum” Umbro.

Handmade Tagliatelle with Porcini Mushrooms & Umbrian "Uncinatum" Black Truffle.

€ 14

Raviolo Aperto di pasta fresca con ragù di Anatra, gocce di salsa ai Frutti Rossi, besciamella di Mandorle, fondo di Manzo e Julienne di Porro Croccante.

Open Raviolo of fresh pasta with Duck ragout, drops of Red Fruits sauce, Almond béchamel, Beef bottom and Crispy Leek Julienne.

€ 15

Tortelli artigianali con Manzo brasato, su vellutata di formaggio Monte Veronese & gocce di riduzione all'Amarone della Valpolicella.

Handmade Tortelli with Braised Beef, on Monte Veronese cheese velouté & drops of Amarone della Valpolicella reduction.

€ 16

Risotto, tipo Vialone Nano “Az.Ferron”, all'Amarone della Valpolicella. (minimo 2 persone)

Risotto, type Vialone Nano "Az.Ferron", with Amarone della Valpolicella. (minimum 2 people)

€ 17

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 alla fiamma, con riduzione alla clorofilla di Rucola e duchesse alla Stracciatella Pugliese.

Flame-roasted Pluma Iberica tagliata with arugula chlorophyll reduction and Pugliese Stracciatella duchesse.

€ 26

i nostri Secondi alla Brace - our Grilled Seconds

Fiorentina di Manzo.

€ 7 euro all'etto

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

€ 25

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

€ 26

Tagliata di Filetto di Manzo (200gr.) con Stracciatella , pomodorini Confit Gialli e Rossi & cristalli di sale Maldon.

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

€ 26

Tagliata di Bufala (200gr.) con Tartufo Nero Estivo di Abruzzo.

Tagliata di Bufala (200gr.) with Black Summer Truffle of Abruzzo.

€ 24

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

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

€ 7 (mix per 2 persone) - **€ 4**

Fonte S.Antonio (Italia-Como) 700cl. **€ 3**

Caffè. Vergano a tostatura lenta. **€ 2,5**

Coperto, Olio & Pane di nostra produzione con farine bio "Antico Mulino Rosso". **€ 3,5**

Riordino Pane. **€ 1**

La bottiglietta da 100ml di Olio Redoro Extra Vergine 100% Italiano che trovate a tavola è gradito omaggio per gli ospiti.