

Antipasti *Hors d'oeuvre*

*** Bruschette miste** € 8,00

** Mixed bruschette*

Assortimento di salumi e formaggi € 10,00

Selection of cold cuts and cheeses

*** Frittata al tartufo** € 9,00

Frittata with black truffles

Prosciutto e melone € 8,00

Ham and melon

*** Uovo al forno al tartufo
con crema al parmigiano** € 11,00

** Baked egg with black truffle
served with parmesan cheese cream*

Insalata caprese € 8,00

Caprese salad

07/06/18 **Coperto e servizio a persona** € 3,00

Service cover and service charge per person

* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi,
potrebbero essere surgelati all'origine

* Frozen products may be used if fresh ones are not available

Primi piatti
First courses

Zuppa del giorno € 9,50
Soup of the day

*** Strangozzi al tartufo** € 14,00
** Traditional long pasta with black truffles*

*** Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con burro e salvia** € 13,00
** Homemade Ravioli of ricotta and spinach with butter and sage*

*** Gnocchi con fave, pachino e pecorino**
** Gnocchi with broad beans, pachino tomatoes and pecorino cheese* € 12,00

Spaghetti alla chitarra
Con guanciale e maggiorana € 10,00
Spaghetti with bacon and marjoram

Trucioli con melanzane grigliate, pomodoro fresco e ricotta salata € 10,00
Trucioli with eggplants, diced tomatoes and grated ricotta cheese

Secondi piatti ***Second courses***

Tagliata di pollo con radicchio e aceto balsamico	€ 11,00
<i>Chicken breast tagliata with red chicory and balsamic vinager</i>	
Scottadito d'agnello al rosmarino	€ 13,50
<i>Grilled lamb chop with rosemary</i>	
Filetto di maiale al Sagrantino e bacche di ginepro	€ 14,00
<i>Pork tenderloin with Sagrantino wine and juniper berries</i>	
Tagliata di vitellone con olio e rosmarino	€ 16,00
<i>Grilled beef tagliata with olive oil and rosemary</i>	
Lombata di vitello alla griglia	€ 14,00
<i>Grilled veal steak</i>	

* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi,
potrebbero essere surgelati all'origine

* Frozen products may be used if fresh ones are not available

Formaggi **Cheese**

Selezione di 5 tipologie di formaggi con miele e confetture	€ 12,00
<i>Selection of 5 cheeses with honey and jam</i>	
Pecorino fuso con miele e noci	€ 11,00
<i>Melted pecorino cheese with honey and walnuts</i>	
* Pecorino al forno con tartufo	€ 13,00
<i>* Melted pecorino cheese with black truffle</i>	

Contorni **Vegetables**

Verdure grigliate	€ 4,50
<i>Mixed grilled vegetables</i>	
Cicoria saltata con aglio e peperoncino	€ 4,50
<i>Green chicory with garlic and chilli pepper</i>	
Tortino di patate all'aglio e rosmarino	€ 4,00
<i>Potatoes patty-cake with garlic and rosemary</i>	
Insalata mista	€ 4,00
<i>Mixed salad</i>	
* Spinaci al burro e parmigiano	€ 5,00
<i>* Spinach with butter and parmesan cheese</i>	

* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi,
potrebbero essere surgelati all'origine

* Frozen products may be used if fresh ones are not available

Dolci ***Dessert***

Sfogliatina con crema e cioccolati <i>Puff pastry with custard and black and white chocolates</i>	€ 6,00
Tozzetti alle mandorle e vino dolce <i>Homemade almond cookies served with sweet wine</i>	€ 6,50
Coppia di creme brulée <i>Creme brulée</i>	€ 6,00
* Semifreddo al fondente, mandorle e rum, con fragole al Maraschino <i>* Semifreddo with dark chocolate, almonds, rum and strawberries flamed with Maraschino</i>	€ 6,50
Cheese cake alle pesche <i>Peaches cheesecake</i>	€ 6,00
Gelato misto <i>Mixed ice cream</i>	€ 5,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 5,00

* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi,
potrebbero essere surgelati all'origine

* Frozen products may be used if fresh ones are not available