

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

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

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

08/10/18 **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 crema di zucca, timo
e pancetta croccante** € 12,00
*Gnocchi with cream of pumpkin,
thyme and crispy bacon*

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

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>	

* 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
Selection of 5 cheeses with honey and jam
- Pecorino fuso con miele e noci** € 11,00
Melted pecorino cheese with honey and walnuts
- * Pecorino al forno con tartufo** € 13,00
** Melted pecorino cheese with black truffle*

Contorni **Vegetables**

- Tortino di patate all'aglio e rosmarino** € 4,00
Potatoes patty-cake with garlic and rosemary
- Insalata mista** € 4,00
Mixed salad
- * Spinaci al burro e parmigiano** € 5,00
** Spinach with butter and parmesan cheese*

* 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 Sagrantino <i>Semifreddo with Sagrantino wine</i>	€ 6,50
Gelato misto <i>Mixed ice cream</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