



MENU

Il cestino con la nostra focaccia del giorno Basket of focaccia	4,00 €
Tartare di manzo con asparagi e tuorlo marinato Beef tartare whit asparagus and marinated egg yolk	16,00 €
Uovo pochette in purgatorio Egg Clutch in Purgatory	12,00 €
Flan di cipolla Onion flan	12,00 €
Crudo di gamberi rossi di Bari Raw red shrimps from Bari	24.00 €
Crudo di scampi Raw scampi	22.00 €
Ravioli di porchetta	14,00 €
Spaghetti ubriachi Drunk spaghetti	14,00 €
Risotto asparagi e Taleggio Risotto with asparagos and Taleggio	16,00 €
Pappardelle con ragù di coniglio Pappardelle with rabitt ragout	18,00 €
Tagliata di manzo piemontese Sliced Piemontese beef	22,00 €

Bombetta di maiale fave e cicoria Pork bowler hat with broad beans and chicoty	18,00 €
Tonno del chianti con misticanza di campo Chianti tuna with mixed salad	18,00 €
Bistecca di cavolfiore Culiflower steak	14,00 €
Baccalà , crema di piselli con polvere di liquirizia e aglio nero Cod, pea cream with liquorice powder and black garlic	20,00 €
Le verdure del contadino Farmer's vegetables	10,00 €

In alcune pietanze sono contenuti allergeni Vi preghiamo di chiedere informazioni al nostro responsabile di sala Sig. Simone Angelini
Some dishes contain allergens Please ask our dining room manager Mr. Simone Angelini for information

Le nostre carni provengono dalla Bottega di Roberto Liberati.
Il baccalà proviene dall'Islanda



I DOLCI

<i>Il tiramisù con amaretto</i>	7,00 €
<i>Pane, ricotta e cioccolato</i>	7,00 €
<i>Caprese con crema inglese alla vaniglia</i>	8,00 €
<i>Semifreddo dello Chef</i>	8,00 €
<i>Crostata del Giorno</i>	7,00 €

DISTILLATI

<i>Grappa Nonino</i>	6,00 €
<i>Grappa Marolo Arneis</i>	8,00 €
<i>Grappa Marolo Nebbiolo</i>	8,00 €
<i>Brandy NUMA</i>	10,00 €
<i>Rum Martinique Zaka</i>	10,00 €
<i>Armagnac Chateau De Léberon</i>	12,00 €
<i>Whisky Islay Storm</i>	12,00 €
<i>Amaro Ardelio</i>	6,00 €
<i>Amaro Quintessentia di erbe nonino</i>	6,00 €