

## ANTIPASTI E STUZZICHERIA

I CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO € 8,00  
CHICKEN LIVER PATÉ ON TOASTED BREAD

I COCCOLI CON SALUMI E STRACCIATELLA DI BURRATA € 14,00  
FRIED "BREAD-BALLS" WITH SALAMI AND SOFT CHEESE

IL PROSCIUTTO A COLTELLO € 14,00  
HAND CUT HAM

LA SELEZIONE DI FORMAGGI € 16,00  
MIXED CHEESES

IL BLOC DI FOIE GRAS DI ANATRA € 15,00  
BLOC DE FOIE GRAS

LA TARTARE DI MANZO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO € 20,00  
STEAK TARTARE WITH FRESH BLACK TRUFFLE

...CON SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO € 35,00  
...WITH FRESH WHITE TRUFFLE

IL PATA NEGRA ARROSTO CON VERDURE SOTT'OLIO € 15,00  
ROASTED PATA NEGRA WITH VEGETABLES UNDER OIL

LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E RICCIOLI DI BURRO € 15,00  
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH BUTTER AND TOASTED BREAD

INVOLTINO DI MELANZANA CON SALSIA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA € 12,00  
EGGPLANTS ROLLS WITH TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA

LA DEGUSTAZIONE DI 3 OLI E.V.O CON PANE TOSTATO € 8,00  
OLIVE OIL TASTING: 3 DIFFERENT OLIVE OILS WITH TOASTED BREAD

IL CAVIALE DI STORIONE 10 GR. (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) € 30,00  
STURGEON CAVIAR 10 GR. (WE SUGGEST FOR TWO PEOPLE)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information about substances and allergens can consult the appropriate documentation to be provided, on request, by the service staff.

\*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un'ottima qualità di congelato  
\*In the absence of fresh product we use a high quality frozen

Pane e Coperto € 2,50 - Bread and Cover Charge

## PRIMI

LE PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE € 16,00  
HOME MADE PAPPARDELLE WITH HARE RAGOUT

IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI NOSTRA PRODUZIONE € 15,00  
RISOTTO WITH SAFFRON OF OUR OWN PRODUCTION

I TAGLIERINI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO € 20,00  
HOME MADE TAGLIERINI WITH BUTTER AND FRESH BLACK TRUFFLE

...CON IL TARTUFO BIANCO € 35,00  
...WITH FRESH WHITE TRUFFLE

LE CASERECCE CON MELANZANA, POMODORO FRESCO, ROBIOLA E BRICIOLE € 14,00  
SHORT PASTA WITH EGGPLANT, FRESH TOMATO, SOFT CHEESE AND BREAD CRUMBS

I RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO € 15,00  
RAVIOLI STUFFED WITH COD AND POTATOES CREAM WITH SAFFRON

LA VELLUTATA DI ZUCCA GIALLA CON RICOTTA FRESCA E CUBETTI DI PANE TOSTATO € 12,00  
PUMPKIN SOUP WITH RICOTTA CHEESE AND TOASTED BREAD

## SECONDI CON CONTORNO

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA CON LE PATATINE E LE VERDURE AL FORNO € 48,00 AL KG.  
T-BONE STEAK WITH POTATOES AND BAKED MIXED VEGETABLES

IL CARRÉ DI AGNELLO\* IN PANATURA DI AGRUMI E PISTACCHIO CON PURÈ DI PATATE € 18,00  
LAMB RIBS IN PISTACHIO AND CITRUS BREADING WITH MASHED POTATOES

IL POLLO ALL'ETRUSCA CON VERDURE AL FORNO € 16,00  
CHICKEN STEW WITH BAKED MIXED VEGETABLES

LA LEPRE IN DOLCEFORTE € 20,00  
BITTERSWEET HARE

LE UOVA AL TARTUFO NERO € 18,00 ...AL TARTUFO BIANCO € 30,00  
FRIED EGGS WITH FRESH BLACK TRUFFLE. ...WITH FRESH WHITE TRUFFLE

IL BACCALÀ IN BIANCO CON CREMA DI FAGIOLI NERI E SFORMATO DI ZUCCA GIALLA € 18,00  
BAKED COD WITH BLACK BEANS CREAM AND PUMPKIN SOUFFLÉ

## DESSERT

I CANTUCCI COL VIN SANTO € 8,00  
ALMOND COOKIES WITH SWEET WINE

IL TORTINO AL CIOCCOLATO CON ZABAIONE AL CALVADOS E GRANELLA DI PISTACCHIO € 8,00  
HOT CHOCOLATE CAKE WITH CALVADOS EGGNOG AND TOASTED PISTACHIO

IL TIRAMISÙ DI RICOTTA E CANTUCCI € 8,00  
OUR TIRAMISÙ WITH RICOTTA CHEESE AND CANTUCCINI

LA FANTASIA DI ANANAS € 8,00  
PINEAPPLE FANTASY