



# Menu alla Carta

## ANTIPASTI - APPETIZERS

☼ v Crostini di Hummus di Ceci alla Curcuma, con Germogli 10  
**Garbanzo bean Hummus & Turmeric Crostini with Sprouts** - Grano, Sesamo

rr “Sandwich” di Bruschandoli e Caprino, Vinaigrette al Tartufo del Summano 12  
**Goat Cheese & Wild Hop Sandwich, Truffle Vinaigrette** - Uova, Latte, Grano, Anidride Solforosa

☼ v Strudel di Porcini, Porri e Patate, Passato di Zucca 10  
**Porcini, Potato & Leek Strudel with Pumpkin Purée** - Sedano, Grano

Capasanta Croccante con Finocchio Gratinato, Vinaigrette ai Capperi 13  
**Crispy Sea Scallops with baked Fennel Gratin & Caper Vinaigrette** - Pesce, Grano

Quaglia disossata Arrostita con Timo, Cappuccio, Ribes e Patate Croccanti 12  
**Thyme Roasted Boneless Quail with Cabbage, Red Currants & Crispy Potato** - Sedano, Uova, Anidride Solforosa

## PRIMI - PASTA DISHES

rr Risotto Carnaroli Riseria delle Abbadesse con Asparagi Verdi e Tartufo del Summano 13  
**Green Asparagus & Black Truffle Risotto Rice with chives** - Latte, Anidride Solforosa, Sedano

☼ v Gnocchi di Patate e “Sciopeti” con Funghi Shiitake e Passata di Pomodorini 11  
**Herb Potato Gnocchi with Shiitake Mushrooms & Cherry Tomato sauce** - Grano, Sesamo, Sedano

Spghettini al Nero di Seppia con ‡Gamberone e Pomodori Secchi 13  
**Squid Ink Spaghetti with Prawn & Sun Dried Tomatoes** - Grano, Pesce, Crostacei, Uova, Anidride Solforosa

Tagliolini tirati a mano con “Bacon” e Asparagi di Bassano e Ricotta Affumicata 12  
**Tagliolini Pasta sautéed w Bacon, White Asparagus & Smoked Ricotta Cheese** - Grano, Uova, Latte, Sedano

Gnocchetti di Ricotta gratinati con Spugnole, Fonduta di Asiago 12  
**Ricotta Cheese Gnocchi Gratin with Morel Mushrooms with Asiago Fondue** - Grano, Latte, Uova, Sedano

## SECONDI - MAIN COURSES

☼ v Composizione di Verdure Cotte Stagionali 16 **Composition cooked Seasonal Vegetables**  
- Grano, Soia, Sesamo, Sedano

☼ v “Burger” di Fagioli Neri con Cipolle Stufate e Patate Croccanti 14  
**Black Bean Burger with Caramelized Onions & Crispy Potatoes** - Grano, Sesamo, Senape, Sedano

Filetto di Branzino alle Erbette con Carciofini Stufati, Olio al Basilico 17  
**Herb crusted Sea Bass Fillet with Stewed baby Artichokes, Basil Oil** - Pesce, Anidride Solforosa, Grano

Coscia di Faraona Ripiena di Pancetta e Senape Selvatica 15  
**Pancetta Bacon & Spinach filled Ginea Hen Leg** - Sedano, Senape, Anidride Solforosa, Latte, Uova

Filetto di Maialino arrostito alle spezie Dolci con Ribes al Porto 15  
**Sweet Spiced Roasted Pork fillet with Red Currants in Port Wine** - Sedano, Senape, Anidride Solforosa

Tagliata di Angus dal Nebraska, Polenta di Mais Marano, Salsa al Vino Rosso 18  
**Nebraskan Angus Steak with Polenta & Red Wine Sauce** - Sedano, Anidride Solforosa

rr Assortimento di Formaggi Italiani, Marmellata, Pane alle Noci, Insalata 16

**Coperto e servizio compresi - Service and cover charge included**

Alcuni dei nostri piatti possono essere "veganizzati" basta chiedere al cameriere **Some of our dishes can be "veganized" just ask your waiter**