

## PER INIZIARE

*Flan ai Funghi Porcini con Cialda di Pecorino e Crumbe di  
Guanciale € 8*

*Mushroom Flan and Parmigiano with Crumble Guanciale € 8*

*Uovo pochè al profumo di tartufo con vellutata di parmigiano  
crostini di pane all'aglio e polvere di tarallo al finocchio € 8*

*Truffle scented poached egg, with parmigiano velouté , bread garlic croutons  
and tarallo fennel € 8*

*Polpette di bollito al profumo di menta alle tre salse € 8*

*Bollito meatballs whit meant and three sauces € 8*

*Cannoli salati con pane di segale, mousse di gambero rosso, lime e  
cavolo verza rosso croccante € 9*

*Cannoli with rye bread, redgump mousee, lime and crisp red savoy cabbage*

€ 9

*Tagliere x 2 persone di salumi e formaggi regionali con confetture  
homemade € 14*

*Tagliere x 2 people cheese and meats with jams homemade € 14*

## PRIMI

*Fettuccine in salsa orientale con verdure di stagione e granella di  
noccioline tostate € 13*

*Fettuccine in Oriental sauce, with seasonal vegetables and roasted hazelnuts  
crumbs € 13*

*Cestino di pasta fillo con Paccheri all'Amatriciana, Riduzione di  
Aceto Balsamico al Profumo di menta € 15*

*Amatriciana Paccheri with Balsamic vinegar and mint € 15*

*Ravioli Primo Piano ripieni di funghi porcini al profumo di  
Tartufo e Burro Chiarificato € 15*

*Ravioli Primo Piano with porcini mushroom and tartufo oil € 15*

*Gnocchetti di Patate con Ragù alla Bolognese € 13*

*Gnocchetti with pumpkin souce, crispy guanciaie and pecorino romano cheese  
€ 13*

## SECONDI

*Gateau di patate viola con porri, zucchine e provola affumicata,  
insalata di cavolo cappuccio rosso, Formaggio aromatizzato alle erbe  
e melograno € 13*

*Potato gateau purple, zucchini smoked provola cabbage chesse and  
pomegranate € 13*

*Hamburger di Carne Scottona con salse homemade, uovo fritto, e  
asparagi con guancialetto croccante, € 18*

*Hamburger scottona meat fried egg and asparagus with crispy bacon € 18*

*Spiedino di Pollo laccato al miele di Castagna con crema di Patate  
allo Zafferano € 14*

*Chicken with Honey and potatoes cream and Zafferano € 14*

*Filetto di maiale Porchettato con Chips di Carote e Senape di  
Cetrioli e Aneto € 15*

*Fillet steak with carrot chips and cucumbers and dill mustard € 15*

## DOLCI

*Semifreddo al pistacchio con sciroppo di passion fruit € 6*

*Pistacchio Semifreddo with passion fruit syrup € 6*

*Brownies al Cioccolato con sciroppo alla vaniglia € 6*

*Brownny with Chicolate and vanilla syrup € 6*

*Tortino al cioccolato € 6*

*Chocolate cake € 6*

*Semifreddo alla vaniglia con frutti di bosco e granella di  
amaretto € 6*

*Vanilla Semifreddo with crumberry and amaretto crumble € 6*