



PRANZO & CENA

"Una giornata si può dire realizzata quando ti siedi per pranzo e ti alzi per cena."

LUNCH AND DINNER

DALLE 12:00 ALLE 00:00
FROM 12:00 TO 00:00

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS



- | | |
|---|-----------|
| Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione 1. 11. 12 | 16 |
| <i>Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam</i> | |
| Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico 1. 12 | 17 |
| <i>Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta</i> | |
| Tortino di melanzana fritta ripieno di ricotta e mortadella su crema di datterino rosso e olio al basilico 1.2.8.11.12 | 13 |
| <i>Fried eggplant tart filled with ricotta and mortadella on a bed of red datterino tomato cream and basil oil</i> | |
| Uovo cbt, crema di patate e tartufo nero pregiato gratugiato 8.11 | 12 |
| <i>Cbt egg, potato cream, and grated fine black truffle</i> | |
| Battuta di manzo condita alla francese, anacardi tostati, Tuorlo d'uovo e polvere di porcini 2.3.8.9.12 | 14 |
| <i>French-style seasoned beef tartare with toasted cashews, egg yolk, and porcini mushroom powder</i> | |

I NOSTRI FRITTI OUR FRIES



**Bocconcini di pollo home made impanati e fritti
accompagnati da una salsa in agrodolce
leggermente piccante 1.8.12** 14

Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy
sweet and sour sauce

**Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato
di Oliena 1.11.12** 12

Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham

**Polpette di stracotto di manzo e fonduta
al parmigiano 1.7.8.11.12** 15

Braised beef meatballs with parmesan fondue

LA NOSTRA PASTA OUR PASTA 100% HAND MADE WITH LOVE



**Tonnarello con guanciale, pepe nero e
pecorino romano 1.8.11.12** 13

Tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese

**Pappardelle al pomodoro fresco e polpette
di angus 1.8.11.12** 16

Pappardelle with fresh tomato and beef meatballs

**Risotto alla zucca, fonduta di erborinato e
briciole di amaretti 8.11.12** 13

Pumpkin risotto with blue cheese fondue and amaretti crumbles

Lasagna alla bolognese con funghi di bosco 1.7.8.11.12 16

Bolognese lasagna with wild mushrooms

**Paccheri con stracotto di manzo e il suo fondo e petali
di carciofo croccanti 1.7.8.12** 15

Paccheri with braised beef, its reduction, and crispy artichoke petals

**Culurgiones ripieni di patate e menta con funghi di bosco,
panna, mantecati al parmigiano e crumble di guanciale 1.8.11.12** 16

Culurgiones filled with potatoes and mint, tossed with wild mushrooms,
cream, parmesan, and crispy guanciale crumble

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



- Tagliata di angus con crema di parmigiano al tartufo, funghi di bosco e millefoglie di patate 1.3.11.12** 23
Angus beef sliced with truffle parmesan cream, wild mushrooms and potato millefoglie
- Salamelle alla birra, pure di patate alla francese e cipolle stufate 3.7.11.12** 15
Beer-braised sausages with french-style mashed potatoes and stewed onions
- Rolle di galletto ruspante avvolto nella pancetta ripieno di dolce sardo, il suo fondo, patate arrosto e spinaci saltati al burro 7.11.12** 16
Free-range chicken roulade wrapped in pancetta, filled with dolce sardo cheese, served with its jus, roasted potatoes, and buttered sautéed spinach
- Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura, laccata al arancia e millefoglie di patate 1.3.12** 19
Duck leg cooked at low temperature, glazed with orange and potato millefeuille.
- T-bone Sashi Finlandia alla brace con due contorni a scelta** 8,5 etto
Grilled t-bone Sashi Finland with two side dishes of your choice 8,5 for 100gr
- Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte in tripla cottura 1. 3. 4. 8. 11.12** 17
Beef burger 180gr, bacon, cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onion, fried egg, mustard mayo with triple cooked potatoes

LE NOSTRE INSALATE OUR SALADS



Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar 1. 3. 8. 9. 11. 12 **14**
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes, bread croutons and caesar sauce

Quinoa, lattuga, crema di avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico 9. 12 **14**
Quinoa, lettuce, avocado cream, sun-dried tomato, smoked salmon and basil

Lattuga, rucola, brie, pere, noci e senape al miele 2. 11. 12 **14**
Lettuce, rocket, brie cheese, pears, walnuts and honey mustard

I NOSTRI CONTORNI OUR SIDE DISHES



Purè di patate al Parmigiano 11 **6**
Parmesan cheese mashed potatoes

Patate al forno **5**
Roast potatoes

Patate fritte in tripla cottura POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**
Triple cooked potatoes MAY CONTAIN GLUTEN

Spinaci saltati al burro **7**
Stir fried spinach with butter

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano.
8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery.
8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy