

PER COMINCIARE

MONDEGHILI
CON SALSA VERDE
(MEATBALLS WITH GREEN SAUCE)

14



CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO
CON GIARDINIERA IN OLIO COTTURA
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)

20

IL NOSTRO FOIE-GRAS,
COMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO E PANBRIOCHEs DELL'OSTERIA
(FOIE-GRAS, WOOD CREAM AND PANBRIOCHEs FROM THE TAVERN)

22



FLAN DI TOPINAMBUR, NOCCIOLE TOSTATE
E FONDUTA DI CASTELJERSEY
(JERUSALEM ARTICHOKE FLAN, TOASTED HAZELNUTS AND CASTELJERSEY FONDUE)

12



MIDOLLO AL FORNO
CON INSALATINA DI PUNTARELLE, E LIMONE
(BAKED MARROW WITH PUNTARELLE SALAD, AND LEMON)

12

LUGANEGA DI MONZA DI GIGI VIGANÒ E SALSICCIA DI BRA
SU CROSTONE DI PANE ALLE ERBE
(LUGANEGA DI MONZA BY GIGI VIGANÒ AND BRA SAUSAGE ON HERB BREAD CRUST)

16



ACCIUGHE DI LEVANTO, MINI PANBRIOCHEs DELL'OSTERIA,
BURRO MONTATO ALLE ERBE
(MINI PANBRIOCHEs OF THE TAVERN WITH ANCHOVIES)

12



BRANDACUJUN
(COD, POTATOES, PINE NUTS, AND TAGGIASCA OLIVE TREES.)

16



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi

tagliere DI salumi artigianali

(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

22

selezione DI formaggi CON confetture e miele

(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)

18



tagliere misto CON affettati e selezione DI formaggi

(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)

30



PRIMI PIATTI

mezze maniche CON crema DI pecorino, pepe schiacciato e guanciaLe croccante

(PASTA WITH PECORINO CREAM, CRUSHED PEPPER AND CRUNCHY CHEEK)

16



RISOTTO CARNAROLI CLASSICO CON zafferano IRANIANO IN PISTILLI

(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON IN PISTILS)

16



RISOTTO CARNAROLI CLASSICO ALLO zafferano IRANIANO CON OSSOBUCO e gremolada

(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON AND OSSOBUCO)

35



tAJARIN, BURRO DI AIRASCA, GRANA PADANO 42 mesi e tartufo NERO

(TAJARIN, AIRASCA BUTTER, GRANA PADANO 42 MONTHS AND BLACK TRUFFLE)

18



spaghetti, aglio NERO DI VOGHIERA, peperone CRUSCO e colatura DI aLICIA

(OPZIONE vegana senza colatura)



(SPAGHETTI, BLACK GARLIC FROM VOGHIERA, CRUSCO PEPPER AND ANCHOVY SAUCE)

16



pasta mista, patate, cozze e PROVOLONE DEL MONACO

(MIXED PASTA, POTATOES, MUSSELS AND MONK'S PROVOLONE)

14



SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
(RIBeye/t-BONE steak)
a SECONDA DELLA RAZZA
DAI 7€/HG AI 11€/HG

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con patate
(milanese veal cutlet with potatoes)

35  

flank-steak di fassona,
patata al cartoccio, panna acida e guanciale croccante
(flank steak jacket potato, sour cream and crispy cheek)

25 

tartara di fassona "pregiate carni piemontesi"
con i suoi condimenti
(fassona tartar with its condiments)

22   

pancia di maiale cbt con purea di mela
e cavolo nero croccante
(cbt pork belly with apple puree and crispy black cabbage)

18

guancia di manzo con purè di topinambur
(beef cheek with jerusalem artichoke puree)

22  

*

baccaLà alla vicentina con polenta bianca
(cod with white polenta)

26  

*

puntarelle saltate con olive taggiasche
e acciughe di levanto
(opzione vegana senza acciughe)
(vegetables with olives and anchovies)

12 

misto di verdure al forno 
(mixed baked vegetables)

10

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo con crema chantilly,
mele, cannella e mandorle caramellate
(millefeuille of phyllo dough with apples, cinnamon and candied almonds)

10



CON CALICE DI PASSITO DI SICILIA

18

crema catalana alla cannella

(catalan cinnamon cream)

8

CON CALICE DI RATAFIÀ

17



CHEESE-CAKE, RICOTTA, ARANCE CANDITE E ROSMARINO

(cheese cake, ricotta, candied oranges, and rosemary)

10



CON CALICE DI MOSCATO

16

IL NOSTRO TIRAMISÙ

(OUR TIRAMISU)

9



CON CALICE DI BANYULS

16

ZABAIONE DI UOVA DI SELVA CON LINGUE DI GATTO

(zabaglione and biscuits)

10



CON CALICE DI MOSCATO CASTEL BESENO

17

La nostra piccola pasticceria alla mandorla
e scorzetta di arancia al cioccolato

(our little almond pastry shop and chocolate orange zest)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

coperto

3