

MENU' DELLA TRADIZIONE

Battuta al coltello

Hand-minced raw veal

Mit dem Messer gehacktes Fleisch

Vitello tonnato tradizionale

Traditional-style Vitello Tonnato (veal with a tuna sauce)

Traditionelles Vitello Tonnato (Kalbfleischaufschnitt mit Thunfischsauce)

Plin di salsiccia al sugo d'arrosto

Hand-pinched pasta filled with Bra veal sausage and roasting juices

Mit Bratwurst gefüllte Teigtäschchen an Bratensauce

Scamone in crosta con verdure e salsa di borraggine

Crusted rump with vegetables and borage sauce

Knuspriges Rumpsteak mit Gemüse und Borretsch-Soße

Bunet e pesche al timo

Bunet (chocolate and macaroon pudding) and peaches in thyme

Pudding nach Großmutter Art mit Thymian-Pfirsichen

Acqua potabile trattata

Caffè

€ 38,00 vini esclusi

(excluding wine – mit Ausnahme von Wein)

€ 50,00 con abbinamento dei vini

(with paired wines – inklusive kombinierte Weine)

Menu Small

GLI ANTIPASTI

<i>Involtini di lingua tiepida con giardiniera e salsa rossa piccante</i>	€ 13,00
<i>Warm tongue roulade with pickled vegetables and hot red sauce</i>	
<i>Misticanza con filetto di maiale al the nero, mela e riduzione di birra</i>	€ 13,00
<i>Mixed salad leaves with pork fillet infused with black tea, apple and beer reduction</i>	
<i>Fiori di zuccina farciti di ricotta, pesto leggero e anatra affumicata</i>	€ 12,00
<i>Courgette flowers stuffed with ricotta, light pesto and smoked duck</i>	
<i>Crudo di baccalà, lamponi e mandorle tostate</i>	€ 14,00
<i>Raw salted cod, raspberries and toasted almonds</i>	
<i>Timballo di zucchine, uovo di quaglia e caprino</i>	€ 13,00
<i>Timbale of courgette, quail's egg and goat's cheese</i>	

I PRIMI

<i>Tajarin con creste di gallo e Finferli</i>	€ 13,00
<i>Tajarin noodles with cockscombs and chanterelle mushrooms</i>	
<i>Pasta di Gragnano "Pastificio dei Campi" con cozze e burrata</i>	€ 14,00
<i>"Pastificio dei Campi" Pasta di Gragnano with mussels and burrata cheese</i>	
<i>Agnolotti di pomodoro con anguilla</i>	€ 13,00
<i>Agnolotti pasta filled with tomato and eel</i>	
<i>Umbricelli, scorfano e limone candito</i>	€ 14,00
<i>Umbricelli pasta, scorpion fish and candied lemon</i>	
<i>Ravioli di Stracchino, crema di piselli e speck d'anatra</i>	€ 14,00
<i>Ravioli of Stracchino cheese, pea purée and cured duck</i>	

I SECONDI

<i>Scamone in crosta con verdure e salsa di borraggine</i> <i>Crusted rump with vegetables and borage sauce</i>	€ 17,00
<i>Petto d'anatra, pesche caramellate e spinaci croccanti</i> <i>Duck breast, carameled peaches and crisp spinach</i>	€ 18,00
<i>Baccalà, spuma di patate e barbabietola</i> <i>Salted cod, beetroot and potato mousse</i>	€ 17,00
<i>Tonno scottato e verdure in carpione</i> <i>Seared tuna and soured vegetables</i>	€ 18,00
<i>Melanzane, scamorza affumicata e cialda al Parmigiano</i> <i>Egg-plant, smoked scamorza cheese and Parmesan wafer</i>	€ 17,00

I DOLCI

<i>Crostatina al limone e lamponi</i> <i>Lemon and raspberry tart</i>	€ 7,00
<i>Albicocca allo zafferano, granita alle mandorle e Brownie</i> <i>(torta al cioccolato)</i> <i>Saffron apricot, almond granita and chocolate brownie</i>	€ 8,00
<i>Bunet e pesche al timo</i> <i>Bunet (chocolate and macaroon pudding) and peaches in thyme</i>	€ 7,00
<i>Sfogliatina calda alle mele con gelato alla crema e uvetta di Corinto</i> <i>Hot apple pastry with currants and vanilla ice-cream</i>	€ 7,00
<i>Catalana con frutti di bosco</i> <i>Catalan cream with wild berries</i>	€ 8,00
<i>Mousse "Converso" al Gianduja con arancia essiccate</i> <i>"Converso" Gianduja chocolate cream mousse with dried orange</i>	€ 8,00
<i>Sorbetti di frutta fresca</i> <i>Fresh fruit sorbets</i>	€ 7,00
<i>Selezione di formaggi</i> <i>Selection of cheeses</i>	€ 12,00

