



## ANTIPASTO

**Selezione di salumi e formaggi del territorio con bruschette croccanti - €18**

Slection of local cured meats and cheeses with crispy bruschetta

**Tortino di zucchine con crema di parmigiano - €11**

Zucchini pie

**Battuta di manzo al coltello con burrata e pistacchio, cipolla  
caramellata e zabaglione salato - €20**

Hand-cut beef tartare with burrata and pistachio, aramelized onion and savory zabaglione

**Paté di fegatini su pane tostato - € 10**

Chicken liver paté on toasted bread

**Caprese alle 3 consistenze - € 9**

Caprese with 3 consistences

**Fagotto di parmigiana di melanzane - € 10**

Bundle of eggplant parmigiana

**Vitello tonnato - € 15**

Veal with tuna





## PRIMI PIATTI

**Tagliatelle artigianali tirate a mano al ragù tradizionale - €12**

Handmade tagliatelle with traditional meat ragù

**Tagliatelle artigianali tirate a mano con crema di zucchine  
e fiori di zucca croccanti - €15**

Hand-pulled homemade tagliatelle with zucchini cream and crunchy  
zucchini flowers

**Tagliatelle artigianali tirate a mano con ragù bianco di capriolo - €18**

Handmade tagliatelle with white venison ragù

**Ravioli fatti in casa ripieni di burrata ai 3 pomodori - 15**

Homemade ravioli stuffed with burrata with 3 tomatoes

**Gnocchi fatti in casa al ragù d'oca- €15**

Handmade gnocchi with goose ragù

**Risotto allo zafferano con capasanta - 18**

Saffron risotto with scallops

Tutti i primi piatti e il pane sono realizzati dall'azienda Agricola "La Valle di San Biagio".



## SECONDI PIATTI

### **Tagliata al rosmarino - €16**

Sliced grilled beef with rosemary

### **Tagliata di manzo con rucola fresca e scaglie di grana - €20**

Sliced grilled beef with rocket and parmesan flakes

### **Tagliata di manzo al tartufo - €24**

Sliced grilled beef with truffle

### **Grigliata Mista - €19**

Mixed grill

### **Costolette di agnello - €17**

Lamb chops

### **Rollè di coniglio con contorno - € 25**

Rabbit roll with side dish

### **Cinghiale alla cacciatora - €16**

Wild boar hunter's style

## CONTORNI

### **Patate fritte dorate - €5**

French fries

### **Patate arrosto al forno - €5**

Roasted potatoes

### **Verdure grigliate - € 5**

Grilled vegetables

### **Insalata e pomodori - € 5**

Salad and tomatoes



## DESSERT

**Tiramisù della casa - €6**

Homemade tiramisu

**Cheesecake con caramello salato o frutti di bosco - € 6**

Cheesecake with salted caramel or berries

**Tortino caldo con gelato - €6**

Warm cake with ice cream

---

## VINI DELLA NOSTRA CANTINA

**Calice - €4**

Glass of wine

**0,5l - €8**

Half liter

**1l - €13**

One liter

---

**Acqua 0,75l - €1,50**

Water 0,75l

**Coca-Cola in vetro 0,33l - € 3**

Coca-Cola in glass 0,33l

**Coca-Cola Zero in vetro 0,33l - €3**

Coca-Cola Zero in glass 0,33l

---

**Coperto - €3**

Cover charge

---

Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al pòersonale di sala

