



LA NOSTRA CUCINA VI PROPONE:

LISTA DEGLI ALLERGENI


I NOSTRI ANTIPASTI

 Gnocco Fritto con Finocchiona IGP del Buttero e Quenelle di Stracchino Fritto (1,7)	10,00
Carpaccio di Girello di Manzo con Formaggio Mezzano (7)	10,00
Crumble di patate viola e granulata di uovo con punte di asparago bianco km 0 caramellato e salsa di asparago verde (3)	12.00
Insalata di mare con mandarino cinese al vivo e finocchietto fresco (2.4.9)	13.00
Involtino di indivia e Speck Alto Adige gratinato al parmigiano Reggiano (7)	9.00

INOSTRI PRIMI

 Bigoli al Torcio al Ragù di manzo come una volta (1,3)	10.00
Tagliolino all'asparago bianco con julienne di carne salada (7,1)	12.00
Orecchiette con friarielli, pomodorini ciliegino e carpaccio di ravanello marinato (1)	11,00
Risotto di bruscardoli e carletti con cristalli al Cabernet Sauvignon (min. 2 porzioni) (1,2)	13,00
Linguine con Scampi, scaglie di tartufo di Norcia e tuorlo Sferificato (7,2)	18.00

INOSTRI SECONDI PIATTI:

 Battuta di manzetta (200 gr.) con brunoise di papaja, zest di lime, cipolla bionda cotta a bassa temperatura e spolverata di cocco	22.00
Hamburger di Chianina (250 gr.) con formaggio erborinato affumicato, cetriolo, guanciaie romano e salsa al topinambur (7,10,1)	15,50
Guancetta morbida di maiale brasata con glazing di Jack Honey	14,00
Pentolino di Straccetti di Manzo alla Strogonoff (7,1,10)	16.00

Macedonia di Verdura con Spuma di Panna al Basilico e noci Pecan
ed emulsione di pompelmo rosa (7.8) 12,00

Galletto speziato con cipolla di Tropea in agrodolce 15.00

Tavolozza di formaggi assortiti con composte
di frutta mista (7) 15,00

LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

250 gr.

TAGLIATA DI CHIANINA IGP - ITALIA - 24,00

TAGLIATA DI MANZO CHAROLAISE 16,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA
servita con salsa verde -ITALIA- 16,50

FIORENTINA DI SASHI -FINLANDIA- 7,00€/hg

COSTATA DI SASHI -FINLANDIA- 6,00 €/hg

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Braciola Affumicata, salamella Fine, salsiccia di manzo di nostra produzione, sovracoscia di pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (IPRIMI A PADOVA)
17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di manzo, braciola affumicata, Salamella Fine di maiale, Sovracoscia di Pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

VERDURE E CONTORNI COTTI E CRUDI DI STAGIONE

4,00

Patate fritte a spicchi con buccia

Patate al forno

Verdure ai ferri (melanzane e zucchine)

Fagioli all'occhietto spadellati con cipolla di Tropea al rosmarino

Insalata mista