

## VOGLIA DI... – AMUSE BOUCHE....

Pane burro & acciughe (1-4-7) 4  
*Bread butter & anchovies*


Il nostro salame di fassona piemontese 4  
*Ours beef salami*

## ANTIPASTI – STARTERS

Code di gamberi\* al bacon su passatina di fave (2) 13  
*Shrimps\* with bacon and broad cream*

 Asparagi con fonduta al parmigiano e uovo poché (3-7) 12  
*Asparagus with parmesan cheese fondue and eggs poché*

Capesante su crema di fave fresche e  
lardo pestato al rosmarino (4-14) 13  
*Roasted scallops on fresh broad cream with rosemary*



 Fiori di zucca ripieni con ricotta e menta  
con crema di pomodoro crudo (1-7) 12  
*Squash blossom filled with ricotta & mint on raw tomatoes cream*

Tartare di branzino con pomodorini confit e crumble di pane (1-4) 13  
*Sea bass tartare with candied tomatoes & crumble bread*

Culatello e pettole fritte (1-7) 15  
*"Special " ham served with fried bread*

Mocetta di fassona con rucola, nocciole, parmigiano e  
dressing al limone (8) 13  
*Marinated beef, rocket salad, hazelnuts, parmesan & lemon dressing*

## PRIMI PIATTI – PASTA & RICE

Proposta del pranzo (1-7-3-4-14) <i>Daily first course (only for lunch)</i>	7
Tagliatelle all'uovo, ragù di anatra e profumo d'arancia (1-3-9) <i>Tagliatelle with duck's ragout in orange taste</i>	12
Paccherini vongole, asparagi e bottarga di muggine (1-4-14) <i>Macaroni with clams, asparagus and botargo</i>	15
 Risotto basilico, stracciatella e granella di pistacchio (7-8) <i>Basil risotto with cheese fondue and pistachio</i>	12
 Gnocchi di patate e barbabietola con fonduta di parmigiano e piselli saltati (1-2-3-4-7) <i>Dumplings potatoes &amp; beetroot, parmesan fondue and green peas</i>	12
Chitarrucce nere con salsa ai frutti di mare, gamberi e guanciale (1-7-3-4) <i>Black fresh spaghetti with seafood sauce, schrimps and bacon</i>	14
Linguine cacio e pepe rosa e gamberi* di Mazara marinati al lime (1-2-7) <i>Flat spaghetti in cream cheese, pink peppers and marinated shrimps*</i>	14
Tagliolini guanciale e tartufo estivo (1-7-3) <i>Noodles bacon and black truffle</i>	15



Le paste possono essere sostituite con pasta senza glutine

*Ask for your gluten free pasta*



Piatti vegetariani – Vegetarian dishes

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Proposta del pranzo (1-2-3-4-7-8-) <i>Daily main courses (only for lunch)</i>	14
Tartare di fassona, asparagi e aspreto al mango (3-10) <i>Seasoned beef tartar with artichokes salad</i>	19
Coppetta di maialino croccante con pomodorini e olive taggiasche fagiolini saltati in padella (7) <i>Roasted bay pig in cherry tomatoes and olives with french beans</i>	18
Petto d'anatra con pesche caramellate, salsa al porto e patate schiacciate (7) <i>Duck breast with caramelized peach in Porto sauce and mashed potatoes</i>	19
Milanese e patate (1-7-3) <i>Breaded veal chop with sautéed potatoes</i>	19
Filetto di manzo, vino rosso tortino soffice di spinaci (7) <i>Beef tenderloin in red wine sauce and spinach budding</i>	23
Tonno "rosa" sesamo e pistacchio con caponata (4-8-11-12) <i>"Rare" tuna fish in sesame &amp; pistachio crouton, with seasoned egg plants</i>	20
Filetti di branzino arrosto con spaghetti di verdure e crema di pomodori crudi (4) <i>Roasted sea bass with seasoned vegetables and raw tomatoes sauce</i>	18
* In certi periodi dell' anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all' origine *Sometimes this product could be frozen	
Servizio & Coperto (solo a cena)	3

# DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

## HOME MADE DESSERT

Tiramisù del Borgo (1-3-7)

*Coffee tiramisù*

(Con calice di - Moscato di Trani "Torrevento")

Tarte tatin di mele con gelato artigianale alla cannella (1-7-3)

*Apple tart with cinnamon ice cream*

(Con calice di - Verdea Passita "Nettare dei Santi")



Crema brûlée alla vaniglia (3-7)

*Crema brûlée*

(Con calice di - Verduzzo Passito "La Tunella" )



Mantecata di ricotta alle amarene con salsa inglese (7)

*Ricotta cheese with cherries and custard crema*

(Con calice di - Moscato di Pantelleria "Pellegrino")

Caffè Goloso (1-3-5-7-8)

(tre assaggi dei nostri dolci accompagnati da un caffè)

*Café Gourmand*

Crostata al limone con pesche e salsa al Maraschino (1-2-3-7)

*Lemon tart with peach and Maraschino sauce*

(Con calice di - Vinsanto del Chianti Doc "Oliviera")

Semifreddo ai frutti di bosco con salsa allo yogurt e streusel di mandorle (7-8)

*Wild berries parfait with yoghurt sauce and almond streusel*

(Con calice di - Moscato di Trani "Torrevento")

Sorbetto artigianale in cialda croccante di wafer (1-3-7-8)

*Wafer with home-made sorbet*

Dolci al piatto 7 € - Dolci al piatto con calice 10 €