

## VOGLIA DI... – AMUSE BOUCHE....

Pane burro & acciughe 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 13  
*Shrimps\* with bacon and broad cream*

Scaloppa di foie gras\*, frutti di bosco e pain brioche 15  
*Foie grass escallop\*, wild berries and pain brioche*

Capesante su crema di piselli alla menta e robiola 13  
*Roasted scallops on green peas cream with fresh cheese*



 Carasau, ricotta di capra, composta di pomodori 10  
*Millefeuille with goat's ricotta cheese and tomatoes jam*

Tartare di tonno, guacamole e crumble di pane nero 13  
*Tuna tartare with guacamole and black bread crumble*

Culatello e pettole fritte 15  
*"Special" ham served with fried bread*

Mocetta di fassona piemontese, spinacino, mela verde e pinoli  
con dressing all'arancia (3-8) 12  
*Marinated beef, spinach, green apple and pine nuts in orange dressing*

## PRIMI PIATTI – PASTA & RICE

Proposta del pranzo <i>Daily first course (only for lunch)</i>	7
 Tortelli di ricotta e pecorino con fiori di zucca, burro e pomodorino <i>Ravioli with ricotta and sheep cheese, zucchini's flower and butter</i>	12
Paccherini code di scampi* e carciofi, in bisque di crostacei <i>Macaroni with langoustine* artichokes, and crustacean bisque</i>	15
Risotto con vongole veraci e crema di pistacchi <i>Clam risotto with pistachio cream</i>	13
 Gnocchi di patate con favette, piselli e zucchine <i>Dumplings potatoes with broad, green peas and zucchinis</i>	11
Chitarrucce nere con carbonara di mare <i>Black fresh spaghetti with seafood "carbonara"</i>	13
Linguine cacio e pepe rosa e gamberi* di Mazara marinati al lime <i>Flat spaghetti in cream cheese, pink peppers and marinated shrimps*</i>	14
Tagliolini guanciale e tartufo nero <i>Noodles bacon and black truffle</i>	15



Le paste possono essere sostituite con pasta senza glutine

*Ask for a gluten free pasta*



Piatti vegetariani – Vegetarian dishes

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Proposta del pranzo <i>Daily main courses (only for lunch)</i>	14
Tartare di fassona piemontese e carciofi crudi in insalata (3-10) <i>Seasoned beef tartar with artichokes salad</i>	19
Coppetta di maialino croccante col suo fondo e cavolo cappuccio caramellato <i>Roasted bay pig and caramelized cabbage</i>	18
Carrè di agnello con fondo al lemon grass e agretti in padella <i>Lamb carré in lemon grass sauce and seasoned vegetables</i>	19
Milanese e patate <i>Breaded veal chop with sautéed potatoes</i>	19
Filetto di manzo, vino rosso e belga stufata <i>Beef tenderloin in red wine sauce with braised indivia</i>	23
Tonno “rosa” sesamo e pistacchio con caponata <i>“Rare” tuna fish in sesame &amp; pistachio crouton, with seasoned egg plants</i>	20
Filetti di pagello con tagliatelle di verdure <i>Roasted sea bream with seasoned vegetables</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) <i>Service charge (only for the dinner)</i>	3

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

### HOME MADE DESSERT

Tiramisù del Borgo

*Coffee tiramisù*

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

Tarte tatin di mele con gelato artigianale alla cannella

*Apple tart with cinnamon ice cream*

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



Crema cotta al caffè e spuma di panna

*Coffee pudding*

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



Mantecata di ricotta, fragoline di bosco e salsa inglese alla vaniglia

*Ricotta cheese with wild strawberry and custard*

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

Caffè Goloso

*Café Gourmand*

Crostata al limone con lamponi e ganache al cioccolato

*Lemon tart with raspberries and chocolate ganache*

(Con calice di - Dulcis "Lungarotti")

Tartufo al cioccolato, fonduta al cioccolato bianco e streusel alla nocciola

*Chocolate parfait with white chocolate fondue and almond streusel*

(Con calice di - Marsala Sup. Riserva "Pellegrino")



Sorbetto artigianale

*Sorbet*

Dolci al piatto 7 €

Dolci al piatto con calice 10 €