

Antipastí - Starters

Tartare di Salmone con puntarelle e olio alle acciughe
Salmon tartare, chicory sprouts and anchovies (4)

Gamberi* al bacon, crema di ceci al rosmarino
Shrimp wrapped in bacon, chickpeas and rosemary (2-7)

Lumache, carciofi e burro al prezzemolo
Snails, artichokes, butter and persil (7)

Pane carasau con ricotta di pecora e composta di arance
Millefeuille bread, sheep ricotta and orange confiture (1-7)

Tortino di Zucca, fonduta di parmigiano e amaretti
Pumpkin mould, parmesan fondue and "amaretti" (1-3-7)

Culatta con pettole fritte
Culatello's Ham and fried leavened dough (1-3-7)

Pasta e riso - Pasta and rice

Linguine cacio e pepe rosa con gamberi* rossi
Artisanal Pasta, sheep cheese cream, pink pepper and red shrimps (1-4-7)

Risotto con zucca, gorgonzola e granella di culatello
Rice, pumpkin, "gorgonzola" fondue and ham (7)

Ravioli del plin, fondo di carne e nocciole
Ravioli stuffed with meat, meat sauce and hazelnuts (1-3-13)

Paccheri, scampi, carciofi e bisque
Potatoes Gnocchi, scampi and artichokes (1-4)

Tagliolini con tartufo bianco
Noodles with white truffle (1-3)

Tagliatelle con ragù di maialino e mirtilli
Noodles with milk suckling pig ragout and blueberries (1-3-7)

A richiesta disponiamo di pasta senza glutine

Secondi piatti - Main courses

Tonno in crosta di sesamo con caponata di melanzane
Tuna in sesame crust with sweet and sour aubergines and vegeta (4-9-11-12)

Orata in crosta di erbe, cime di rapa e fondo al limone
Sea bream, aromatic herbs, turnip tops and lemon sauce (1-4)

Tartare di fassona, carciofi e aspretto di cachi
Beef Tartare, artichokes, and sweet&sour persimmon sauce (3-10)

Tagliata di fassona con funghi porcini
Sliced Beef with porcini mushrooms

Cotoletta alla Milanese con patate saltate
Breaded and Fried Cutlet veal with potatoes (1-3-5-7)

Petto di anatra, arancia, cannella e zucca al forno
Duck breast, orange, cinnamon and baked pumpkin

Dessert

Tiramisù del Borgo
Home made tiramisu (1-3-7)

Torroncino fatto in casa con salsa al rum
Nougat parfaite and rum sauce (3-7-8)

Mousse al cioccolato, terra di cacao, arancia e salsa allo yogurt
Chocolate-mousse, crumble chocolate, orange and yogurt (3-7-13)

Dessert goloso (assaggio di 4 pezzi di mini dessert)
Tasting of four little desserts (1-3-7-13)

Gelati e sorbetti artigianali
Home made ice cream and sorbets (1-3-7)

Servizio & Coperto

*a volte il prodotto potrebbe essere congelato