

PER INIZIARE

Selezione di salumi di cinta senese e formaggi del caseificio Montecristo
(Cinta senese cold cuts and cheese from Montecristo dairy)

23 €

Spalletta con crostini al patè
(Shoulder ham and crouton with liver patè)

18 €

Strapazzata d'uovo al tartufo nostrano
(Scruble egg with truffle)

14 €

Selezione di alici del Mar Cantabrico, burro Gold della Valtellina e pane croccante
(Cantabrian Sea anchovies, Valtellina gold butter and crunchy bread)

17 €

Coratella
13€

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

Pappardelle al ragu' bianco battuto a coltello

(Hand made pasta with white ragu')

14€

Ciriole al tartufo nostrano (Hand made pasta with truffle)

19€

Tagliolini con battuta di coniglio al timo fresco e riduzione di Porto rosso

(Handmade pasta with rabbit ragù, thyme and Porto)

16€

Picchiarelli alla sangeminese
13 €

Ravioli ricotta di pecora e spinaci freschi al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio arrosto al profumo di cipolla di Tropea
(Ravioli stuffed with sheep ricotta and spinach with a cherry tomatoes "Piennolo" from Vesuvio and Tropea onions)

15€

SCALDACUORE

Vellutata di zucca violina, crumble di castagne marroni e porro saltato
(Pumpkin cream with chestnut and leek)

14€

Zuppetta di legumi misti locali (Soup of mixed legumes)
12€

DALLA GRIGLIA

Tagliata di Black Angus al sale Maldon e olio aromatico

25€

Tagliata di Black Angus al Tartufo nostrano
32€

Petto d'anatra scottato con marmellatina di arance, zeste caramellate e

polvere di caffè

(Duck breast with orange jam and coffee powder)

25€

Agnello alla scottadito della tradizione Umbra (Grilled lamb)
23€

DAI NOSTRI TEGAMI

*Maialino da latte, patate rosse al finocchietto selvatico col
suo fondo e verdure di stagione (Suckling pig, red potatoes
and wild fennel)*

24€

Stracotto di chinghiale (Wildboar stew)

23€

*Galletto Amburghese al forno laccato al miele e tartufo
nostano*

(Backed chicken lacquered with honey and truffle)

25€