

**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 (Scramble 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 €

*Flan di ortaggi di stagione con fonduta di provola (Seasonal vegetable flan with cream of provola)*

12 €

**LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA**



*Pappardelle al ragu'd'anatra battuto al coltello (Hand made pasta with duck ragout)*

15 €

*Tagliolini cacio & pepe e tartufo nostrano (Hand made pasta with pecorino cheese, pepper and truffle)*

19 €

*Picchiarelli alla sangeminese*

13 €

*Ravioli ricotta di pecora e spinaci freschi con pomodorini arrosto, pesto grezzo di rucola selvatica su crema di zafferano e reggiano*

*(Ravioli stuffed with ricotta and spinach with a roasted cherry tomatoe, arugola pesto and saffron and reggiano cream)*

15 €

**SCALDACUORE**



*Vellutata di porri e patate rosse con i suoi croccanti (Cream of leeks and red potatoes)*

12 €

*Zuppetta di cicerchie con pane dorato (Grass pea cream with roasted bread)*

13 €

**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 stagione e mandorle tostate*

*(Duck breast with seasonal jam and toasted almonds)*

25 €

*Agnello alla scottadito della tradizione Umbra (Grilled lamb)*

24 €

**DAI NOSTRI**



**TEGAMI**

*Stracotto di chinghiale con olive nere tostate su delizia di patate*

*(Wildboar stew with toasted black olives on potato)*

23 €

*Galletto della Valtellina al forno laccato al miele con  
peperone arrosto alla paprica dolce  
(Backed chicken lacquered with honeyw, roasted peppers and sweet  
paprika)  
25€*

*Contorni del giorno (chiedere al personale di sala) 6€*

*Dolci del giorno (chiedere al personale di sala)  
7/8€*