



Ristorante e Bottega

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE E FORMAGGI DEL CASEIFICIO
MONTECRISTO

(Cold cuts and cheese)

23€

SPALLETTA CON CROSTINI AL PATE'

(Shoulder ham and crouton with liver patè)

18€

ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRO GOLD DELLA VALTELLINA E PANE
TOSTATO

(Cantabrian Sea anchovies, Valtellina gold butter and crouton)

17 €

SCAMORZA AL TARTUFO NOSTRANO

(Scamorza cheese and truffle)

14 €

PANZANELLA CROCCANTE E STRACCIATELLA DI BURRATA

13€

CARPACCIO DI MELANZANE BIANCHE, SALSA

TERIYAKI, RUGHETTA, POMODORINI GIALLI E FILANGE' DI ZUCCHINE

(Whit eggplant carpaccio, teriyaki sauce, arugula, yellow cherry tomatoes and zucchini)

12€

FLAN DI ORTAGGI DI STAGIONE CON FONDUTA DI PROVOLA

(Seasonal vegetable flan with cream of provola)

12 €

PRIMI

LASAGNETTA DELLA TRADIZIONE

(Lasagna with ragu')

15€

PAPPA AL POMODORO CON BURRATA

(Bread with tomato sauce and fresh cheese)

13€

CREMA DI CECI FREDDA, QUENELLE DI RICOTTA DI PECORA CON SEMI CROCCANTI

(Cheekpea cream, sheep ricotta quenelle and crunchy seeds)

12€

SECONDI

STRACOTTO DI CINGHIALE SU DELIZIA DI PATATE

(Braised chianina morsels, apricot and potatoes)

23€

POLPETTE AL SUGO

(Meatballs with tomato sauce)

15€

CARPACCIO DI VITELLONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON PESTO DI RUGHETTA E CONFIT

(Veal carpaccio marinated with aromatic herbs, arugola pesto and confit cherry tomatoes)

23€

CARPACCIO DI VITELLONE AL TARTUFO NOSTRANO

(Veal carpaccio with truffle)

27

VITELLO TONNATO

24

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA....CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

7/8€

