









## Antipasti - Appetizer




- |  |  |         |
|--|--|---------|
| <b>1 Prosciutto nostrano al taglio con bruschette al tartufo</b><br>Local ham and toasted bread with truffle               |     | € 15,00 |
| <b>2 Antipasto del Melograno</b><br>Appetizer of our restaurant  |     | € 13,00 |
| <b>3 Sfogliata di cipolle al forno con pane carasau e groviera</b><br>Baked onions with Carasau bread and cheese           | V  | € 9,00  |
| <b>4 Passatina di ceci con tartufo e dadini di pane tostato</b><br>Pureed chickpeas with truffle and toasted bread crumble |  V | € 12,00 |
| <b>5 Burrata su crema di cimette rosolate e lardo di Colonnata</b><br>Apulian burrata with turnip cream and pork lard      |   | € 12,00 |

## Primi piatti – First Course

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| <b>6 Pappardelle al cinghiale</b><br>Noodles with wild bear meat  |    | € 9,00  |
| <b>7 Gnocchi ripieni ai formaggi con zucca gialla e guanciale</b><br>Gnocchi filled with cheese, yellow pumpkin and bacon |   | € 9,00  |
| <b>8 Ciriolo ai filetti di pomodoro ed erbe aromatiche</b><br>Local pasta with tomatoe fillet and aromatic herbs          |   | € 8,00  |
| <b>9 Spaghetti alla carbonara con tartufo</b><br>Spaghetti carbonara style with truffle                                   |   | € 11,00 |
| <b>10 Risotto all'uva, gorgonzola e nocciole tostate</b><br>Risotto with grape, gorgonzola and toasted hazelnuts          |  V | € 9,00  |



## Secondi piatti – Second Course

11	<b>Filetto di manzo al pesto di pistacchi</b> <i>Beef fillet with pistachio pesto</i>		€ 23,00
12	<b>Scaloppa di pollo alle banane e salsa di soia</b> <i>Chicken escalope with banana and soy sauce</i>		€ 15,00
13	<b>Medaglione di maiale alla senape, miele e semi di sesamo</b> <i>Pork hamburger with mustard, honey and sesame seeds</i>		€ 16,00
14	<b>Stracotto di manzo al Sangiovese con crostone di polenta</b> <i>Overcooked beef in Sangiovese red wine with polenta</i>		€ 17,00
15	<b>Tagliata di manzo con songino, kiwi e petali di mandorle</b> <i>Slices of beef with songino salad, kiwi and almond petals</i>		€ 18,00
16	<b>Tartara di manzo con pane tostato</b> <i>Beef tartare with toasted bread</i>		€ 25,00

## Contorni - Vegetables

17	<b>Patate rosolate</b> <i>Roasted potatoes</i>		V € 4,50
18	<b>Verdura di stagione saltata</b> <i>Sauteed seasonal vegetables</i>		V € 4,50
19	<b>Verdure alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>		V € 5,50
20	<b>Verdure miste in pastella</b> <i>Fried vegetables</i>		V € 7,00



## Dessert

- |                       |   |   |   |      |
|-----------------------|---|---|---|------|
| 21 Dolci della casa   |  | V | € | 5,50 |
| Home made dessert     |   |   |   |      |
| 22 Frutta di stagione |  | V | € | 5,00 |
| Seasonal fruit        |   |   |   |      |

*Per coloro che hanno intolleranze si prega di avvisare il cameriere*

*Please advise the waiter if you have food intolerances*

### ALLERGENI/ALERGENS

Lattosio/Lactose, 3-4-5-7-9-10

Uova/Eggs, 6-7-9-16

Sesamo/Sesame, 13

Anidride solforosa (solfiti)/Sulfur dioxide (sulphites), 6-10-13-14

Senape/Mustard, 13-16

Frutta a guscio/Fruit with nuts, 10-11-15