



Menù

Per iniziare - Starters

Le mazzancolle dorate al pankò, zest di lime e
maionese al prezzemolo

Golden shrimp with pankò and lime zest and parsley mayonnaise

* 1,2,4,14

Il salmone marinato al cavolo rosso con pere, panna acida e ribes

Salmon marinated in red cabbage with pears, sour cream and redcurrants

* 2,4,7,14

La selezione di salumi "Suino Brado della Marca" con formaggi
locali e marmellate fatte in casa

*Selection of cured meats "Suino della Marca" with local pecorino cheese
and homemade jams*

* 7

Il petto d'anatra affumicato e cotto a bassa temperatura

*Smoked duck breast, cooked at low temperature served with a mixed salad, 36-month-aged Grana
cheese, raspberry vinegar and toasted walnuts*

* 7,8,12

L'uovo 64° con fonduta di parmigiano 30 mesi, funghi di stagione

The 64° egg with 30-month-aged Parmesan fondue, fried seasonal mushrooms and truffle

* 1,3,7

La vellutata di zucca con pane tostato al miele di castagno, semi di
zucca e olio al basilico

*Cream of pumpkin soup with toasted bread drizzled with chestnut honey, pumpkin seeds
and basil oil*

* 1

Per continuare - First courses

I passatelli ai frutti di mare € 16,00

* 1,2,3,4,7,14

I tortellacci al nero di seppia ripieni di salmone con broccoli,
pinoli tostati, calamari e zest di limone € 16,00

Squid-ink tortellacci stuffed with salmon, broccoli, toasted pine nuts, squid and lemon zest

* 1,2,3,4,5,8,11,12,13,14

Le pappardelle al ragù di cinghiale bianco € 15,00

Pappardelle with white wild boar ragù

* 1, 3,9

Gli gnocchi al ragù di Chianina € 15,00

Potatoes dumpling with chianina beef ragù

* 1,3,7,9

Gli spaghetti "Pastificio Mancini" al pomodoro e basilico € 12,00

"Pastificio Mancini" spaghetti with tomato and basil

* 1,9

I tagliolini "Pasta di Camerino" con funghi di stagione € 14,00

"Pasta di Camerino" tagliolino with mushrooms

* 1,3

Per concludere - Main Courses

Il polpo in guazzetto di pomodoro con olive taggiasche e crostini di pane al timo € 22,00

Octopus in a tomato sauce with Taggiasca olives and thyme-flavoured croutons

* 1,2, 4, 14

Il filetto di pesce del giorno cotto alla brace con bietola agli agrumi e olio al prezzemolo € 20,00

Fish fillet of the day grilled with chard with citrus and parsel extra olive oil

* 2, 4, 14

L'agnello fritto con panatura al panko e ketchup di carote € 20,00

Panko-breaded lamb with carrots ketchup

* 1,3,10,12

L'entrecôte di bovino adulto con sale Maldon e rosmarino € 20,00

Adult beef entrecôte with Maldon salt and rosemary

Le costine di maiale cotte a bassa temperatura, ripassate alla brace e glassate con salsa bbq € 18,00

Pork ribs cooked at a low temperature, finished on the barbecue and glazed with BBQ sauce

* 4,10

La bistecca vegetale di fungo Pleurotus alla brace con spuma leggera di parmigiano e tartufo nero € 18,00

Grilled Pleurotus mushroom vegetable steak with light parmesan foam and black truffle

* 7

I contorni - Side dishes

L'insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
L'insalata verde <i>Green salad</i>	€ 4,00
La zucca al forno <i>Baked pumpkin</i>	€ 6,00
Le erbe saltate in padella <i>Pan-fried greens</i>	€ 6,00
Le patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,00
Il cavolo cappuccio rosso marinato <i>Marinated Red Cabbage</i>	€ 5,00

* 12

In dolcezza - Desserts

La namelaka al fondente, crumble al biscotto, lamponi e meringa <i>Dark chocolate namelaka, biscuit crumble, raspberries and meringue</i>	€ 6,00
* 1, 3, 7,8	
Il semifreddo al croccantino con salsa mou e nocciole tostate <i>Semifreddo with crunchy caramel, toffee sauce and toasted hazelnuts</i>	€ 6,00
* 3, 7,8	
Il brownie ai cachi con ganache di cioccolato bianco e pere caramellate <i>The persimmon brownie with white chocolate ganache and caramelised pears</i>	€ 6,00
* 1, 3, 7	
Il tiramisù fatto in casa <i>Homemade tiramisù</i>	€ 6,00
* 1, 3, 7	
I cantucci e Vin Santo <i>Dry almond biscuits with Vin Santo</i>	€ 6,00
* 1, 3,7,8	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizi

In mancanza di alimento fresco i piatti potrebbero essere preparati con prodotti congelati
In the absence of fresh food, the dish could be prepared with frozen product