

## ANTIPASTI

### ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 8€

House appetizer (Cold cuts and bruschette)

### FLAN DI VERDURE CON FONDUTA DI PECORINO 7€

Vegetable flan with pecorino cheese fondue

### BRUSCHETTE CON LARDO DI COLONNATA 6€

Bruschette with lardo di colonnata

### MISTO DI SALUMI 7€

Mixed cold cuts

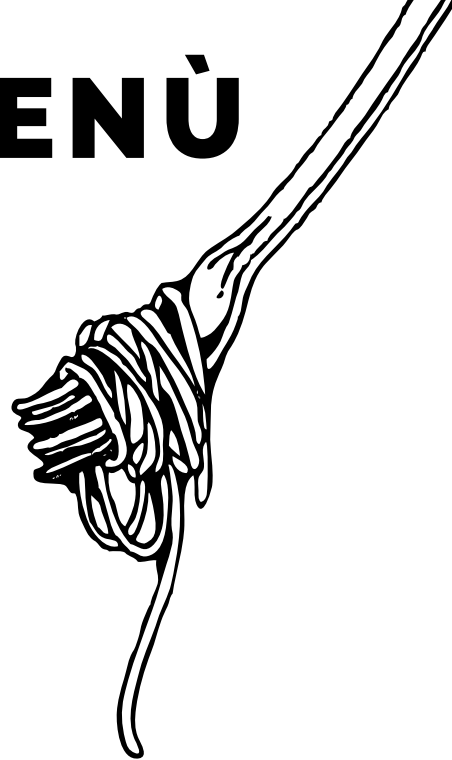
### SCAMORZA AL FORNO CON PROSCIUTTO O ALICI 6,5€

Baked scamorza cheese with ham/alici

### FORMAGGI CON CONFETTURA FATTA IN CASA 8,5€

Cheese with jam

# MENÙ



## PRIMI

### TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI 9€

Tagliolini with porcini mushrooms

### TAGLIOLINI AI CARCIOFI, MENTA E PECORINO 9€

Tagliolini with artichokes, mint and pecorino cheese

### TAGLIOLINI AL RAGÙ D'OCA 9€

Tagliolini with goose ragout

### RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE AL FONDO BRUNO 9€

Raviolacci with brown-braised meats

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 9€

Pappardelle with wild boar sauce

### RAVIOLI AL POMODORO E BASILICO 8,5€

Ravioli with tomato and basil

### RAVIOLI AL PESTO DI NOCI 9€

Ravioli with walnut pesto

### MEZZI PACCHERI RIGATI ALLA CARBONARA 9€

mezzi paccheri rigati alla carbonara

### GNOCCHI AL RAGÙ 8,5€

Gnocchi with meat sauce

### ZUPPA LEGUMI E CEREALI INVERNALI 9€

winter legume and grain soup

## SECONDI

### GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL VINO ROSSO E VIN SANTO CON PURÈ 14€

Braised veal cheek with red wine and vin santo with mashed potato

### SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI 10€

Escalope with porcini mushrooms

### SCALOPPINA AL LIMONE 8€

Lemon escalope

### PETTO D'ANATRA CON CIPOLLE CARAMELLATE 12€

hectolitre of duck with caramelized onions

### BRACIOLA DI MAIALE 8,5€

Pork chop

### AGNELLO A SCOTTADITO 12€

Grilled lamb

### VITELLO CON FUNGHI PORCINI 10€

Veal with porcini mushrooms

### VITELLA ARROSTO 9€

Roast veal

### BISTECCA DI VITELLA AI FERRI S.P. €

Veal steak

### CINGHIALE ALLA CACCIATORA 10 €

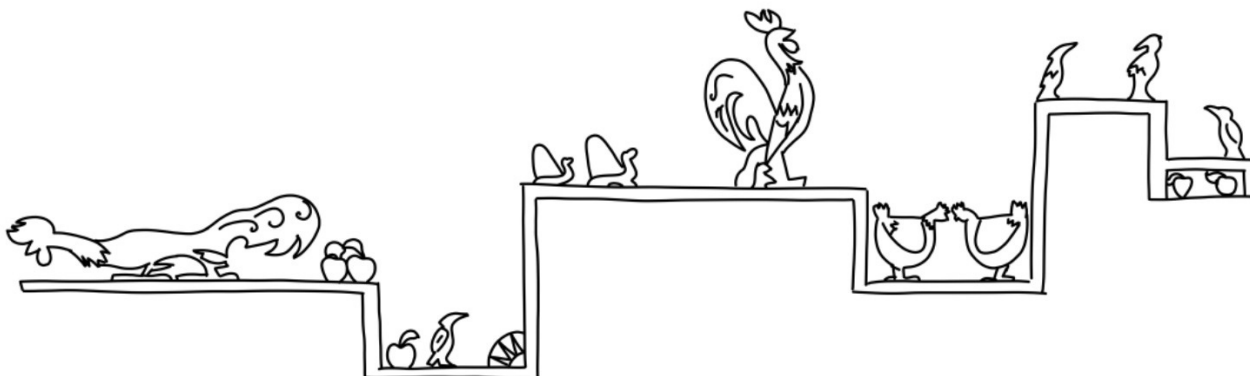
Wild boar "alla cacciatora"

### TRIPPA ALLA ROMANA 9 €

tripe roman

### TARTARE ALL'ITALIANA 12 €

Tartare all'italiana



## CONTORNI

### PATATE FRITTE 4€

Roasted/fried potatoes

### CICORIA RIPASSATA 4€

Chicory ripassata

### CAVOLFIORE RIPASSATO 4€

repassed cauliflower

### INSALATA MISTA 4€

Mixed salad

### FAGIOLI BORLOTTI ALL'OLIO EVO 4€

Borlotti beans in evo oil

### CROCCHETTE DI PATATE FRITTE 4€

Fried potato croquettes

## DOLCI

### MOUSSE DI RICOTTA MIELE E NOCI/CANNELLA 4€

Honey and walnuts/cinnamon ricotta mousse

### TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO 4€

Chocolate cake with soft heart

### TOZZETTI E VINSANTO 4€

Tozzetti and vinsanto

### CREMA CATALANA 4€

Catalan cream

### PANNA COTTA CON

CIOCCOLATO

CARAMELLO

CARAMELLO SALATO

FRUTTI DI BOSCO

PISTACCHIO

AMARENA 4€

Panna cotta with chocolate, caramel, salted caramel, berries, pistachio, black cherry

## BEVANDE

ACQUA MINERALE LISCIA/GASSATA 1 LT € 1

CAFFÈ ESPRESSO/DECAFFEINATO € 1,20

ORZO ESPRESSO € 1,20

INFUSI € 1,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI 33 CL € 2,50

HEINEKEN 33 CL € 2,50

ICHNUSA 66 CL € 3,50

PERONI 75 CL € 4

## BIBITE IN LATTINA BOTTIGLIA

COCA COLA € 2/4

COCA COLA ZERO € 2

FANTA € 2/4