



E

N

U

ITA | ENG

# TARTARE

## **Tartare di Manzo**

con tartufo nero pregiato e uova di quaglia in camicia

**22,00 €**

## **Tartare di Manzo**

con con olio evo e sale di maldon

**16,00 €**

## **Tartare di Manzo**

con con tartufo ed olio evo

**18,00 €**

# ANTIPASTI

**Percorso degustazione x2** 30,00 €  
"tra tradizione ed innovazione"

**Gnocco fritto** 10,00 €  
con crudo di Parma e burrata

**Costine cotte a bassa  
temperatura** 10,00 €

**Selezione di salumi Dop** 18,00 €

**Selezione di formaggi** 18,00 €

# PRIMI PIATTI

**Pasta mista "pastificio Gentile"** 16,00 €  
con patate e provola

**Tagliolino di grano saraceno** 18,00 €  
con ragù bianco di bue e tartufo  
nero pregiato

**Gnocchetti di patate** 16,00 €  
con pesto di pistacchio, burrata  
e crumble di capocollo di Martina Franca

**Risotto Acquerello** 24,00 €  
mantecato al parmigiano 24 mesi con  
foie gras e noci croccanti

**Troccoli** 18,00 €  
con crema cacio e pepe e tartare  
di Scottona

**Garganelli** 16,00 €  
con fagioli rossi, crema di pecorino  
romano e guanviale croccante

# SECONDI PIATTI

**Tagliata di manzo** **18,00 €**  
con pomodorini, rucola selvatica  
e scaglie di Grana Padano

**Filetto di cavallo al pepe verde** **16,00 €**

**Filetto di scottona  
ai funghi porcini** **18,00 €**

**Straccetti di vitello al balsamico** **14,00 €**  
con rucola e scaglie di Grana Padano

*Per tutti i tagli alla brace, è possibile scegliere  
direttamente dalla nostra vetrina carni*

# CONTORNI

<b>Insalata verde</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Insalata mista</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Verdure grigliate</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Patatine fritte</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Patate al forno</b>	<b>5,00 €</b>

# DESSERT

## **Raffaello**

mousse al cioccolato belga con caramello salato e cialda croccante

**7,00 €**

## **Tarantata**

cremoso al Bayles su crumble di biscotto e fave di cioccolato, colato al caramello salato

**6,00 €**

## **Brontolo**

semifreddo al pistacchio su crumble croccante con cuore di melograno

**6,00 €**

## **Lingotto d'oro**

delizia al limone con cuore morbido e salsa all'arancia

**5,00 €**

## **Cheesecake**

cheesecake ai frutti di bosco, al pistacchio o al cioccolato

**5,00 €**



# BEVANDE

<b>Acqua naturale 75 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Acqua frizzante 75 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Gassosa</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Tè al limone</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Tè alla pesca</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Coca Cola 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Fanta 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Coca Cola 1 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Fanta 1 l</b>	<b>5,00 €</b>

---

<b>Birra Alhambra Reserva Roja</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Birra Leffe Blonde</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Birra Leffe Triple Blonde</b>	<b>7,00 €</b>

---

<b>Amaro</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Grappa Barrique</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Rhum invecchiato</b>	<b>6,00 €</b>

*Servizio al tavolo 2,50 €*



“ Il gusto è il buon senso  
del genio ”

# TARTARE

## **Beef Tartare**

with prized black truffle and eggs  
poached quail

**22,00 €**

## **Beef Tartare**

with extra virgin olive oil and maldon salt

**16,00 €**

## **Beef Tartare**

with truffle and extra virgin olive oil

**18,00 €**

# APPETIZERS

**Tasting route x2** **30,00 €**  
"between tradition and innovation"

**Fried dumpling** **10,00 €**  
with Parma ham and burrata

**Low cooked ribs** **10,00 €**  
**temperature**

**DOP cured meats selection** **18,00 €**

**Cheese selection** **18,00 €**

# FIRST DISHES

**Mixed pasta “pasta factory Gentile” 16,00 €**  
with potatoes and provola

**Buckwheat tagliolini 18,00 €**  
with white beef ragout and truffle  
fine black

**Potato dumplings 16,00 €**  
with pistachio pesto, burrata  
and capocollo crumble from Martina Franca

**Watercolor risotto 24,00 €**  
creamed with parmesan cheese aged  
24 months with foie gras  
and crunchy walnuts

**Troccoli 18,00 €**  
with cheese and pepper cream  
and tartare of Scottona

**Garganelli 16,00 €**  
with red beans, pecorino cream  
romano and crunchy guaviale

# SECOND DISHES

**Sliced beef** 18,00 €  
with cherry tomatoes, wild rocket  
and flakes of Grana Padano

**Horse fillet with green pepper** 16,00 €

**Beef fillet** 18,00 €  
**with porcini mushrooms**

**Veal strips with balsamic vinegar** 14,00 €  
with rocket and flakes of Grana Padano

*For all grilled cuts, you can choose  
directly from our meat showcase*

# SIDE DISHES

<b>Green salad</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Mixed salad</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Grilled vegetables</b>	<b>5,00 €</b>
<b>French fries</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Baked potatoes</b>	<b>5,00 €</b>

# DESSERT

## **Raffaello**

belgian chocolate mousse with caramel  
salty and crunchy wafer

**7,00 €**

## **Tarantata**

creamy Bayles on biscuit crumble  
and chocolate beans, poured with caramel  
savory

**6,00 €**

## **Brontolo**

pistachio semifreddo on crumble  
crunchy with a pomegranate heart

**6,00 €**

## **Lingotto d'oro**

lemon delight with a soft heart and  
Orange sauce

**5,00 €**

## **Cheescake**

cheesecake with berries, pistachio  
or chocolate

**5,00 €**



# BEVANDE

<b>Still water 75 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Sparkling water 75 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Carbonated</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Lemon tea</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Peach tea</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Coca Cola 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Fanta 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Coca Cola 1 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Fanta 1 l</b>	<b>5,00 €</b>

---

<b>Alhambra Reserva Roja Beer</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Leffe Blonde Beer</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Leffe Triple Blonde Beer</b>	<b>7,00 €</b>

---

<b>Amaro</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Barrique grappa</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Aged rum</b>	<b>6,00 €</b>

*Servizio al tavolo 2,50 €*

**“Taste is common sense  
of genius”**