



E

N

U

ITA | ENG

TARTARE e CARPACCI

Tartare di Manzo

con tartufo nero pregiato
e uova di quaglia in camicia

22,00 €

Tartare di Manzo

con olio evo e sale di Maldon

16,00 €

Tartare di Manzo

con tartufo ed olio evo

18,00 €

Carpaccio di Manzo

ai sali bilanciati con olio evo

16,00 €

Carpaccio di Manzo

con chips di riso, crema di funghi,
fondo bruno, maionese all' erbette
e rucola selvatica

18,00 €

ANTIPASTI

Flan al caciocavallo di grotta 12,00 €
con puntarelle di cicoria fritta

Uovo Poche cbt 60 14,00 €
su fonduta di pecorino romano dop
e puntarelle d'asparago fritte

**Parmigiana nuvola in doppia
cottura** 14,00 €
ed olio evo al basilico

**Costine di maialino iberico cbt
16 ore** 12,00 €

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

Selezione di salumi Dop 20,00 €

Selezione di formaggi Dop 18,00 €

PRIMI PIATTI

Tagliolino all'uovo **18,00 €**

con burro, parmigiano 30 mesi
e tarare di Scottona con olio evo
e sale di Maldon affuimicato

Tagliolino di grano saraceno **18,00 €**

con ragù bianco di bue e tartufo nero

Risotto Carnaroli **22,00 €**

con asparagi, fondo bruno, crumble
di Capocollo di Martina Franca
e polvere di cipolla rossa

**Cappelletti al prosciutto Crudo
di Parma** **20,00 €**

su crema di patate e fonduta,
d' erborinato di capra e granella di mandorle

Cannolo **18,00 €**

con ricotta ed ossobuco su cardoncelli
glassati e fonduta di parmigiano
allo zafferano

SECONDI PIATTI

Pluma Iberica cbt 18 ore 18,00 €
su porcini scaloppati fondo bruno
alla teriyaki e patate viola al rosmarino

Faraona 16,00 €
in gabbia alla cacciatora
con verdure croccanti

Petto d'anatra 18,00 €
scottato al burro chiarificato glassato
del suo fondo e buccia d'arancia

Costata di vitellino alla milanese 28,00 €
con chips di patate

Ossobuco cbt 16,00 €
su crema di patate e fondo bruno di manzo

Filetto di cavallo al pepe verde 16,00 €

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

CONTORNI

Insalata verde	4,00 €
Insalata mista	5,00 €
Verdure grigliate	5,00 €
Patatine fritte	4,00 €
Patate al forno	5,00 €

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 €

Tiramisù dello chef

8,00 €

BEVANDE

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

Birra Alhambra Reserva Roja	5,00 €
Birra Leffe Blonde	5,00 €
Birra Leffe Triple Blonde	7,00 €

Amaro	3,00 €
Grappa Barrique	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Whisky	5,00 €
Rhum invecchiato	6,00 €

Servizio al tavolo 2,50 €

**“ Il gusto è il buon senso
del genio ”**

TARTARE e CARPACCIO

Beef carpaccio **16,00 €**
with salts balanced with extra virgin olive oil

Beef carpaccio **18,00 €**
with rice chips, mushroom cream,
brown base, herb mayonnaise
and wild rocket

Beef Tartare **22,00 €**
with prized black truffle and eggs
poached quail

Beef Tartare **16,00 €**
with extra virgin olive oil and maldon salt

Beef Tartare **18,00 €**
with truffle and extra virgin oil

APPETIZERS

**Flan with cave caciocavallo
cheese** 12,00 €

with fried chicory chicory

Egg Few cbt 60 14,00 €

on pecorino romano dop fondue
and fried artichoke

**Double cloud parmigiana
cooking** 14,00 €

and extra virgin olive oil with basil

Iberian pork ribs cbt 16 hours 12,00 €

**Fried gnocco with Parma ham
and stracciatella** 10,00 €

Selection of DOP cured meats 20,00 €

Selection of DOP cheese 18,00 €

FIRST DISHES

Egg tagliolini

18,00 €

with butter, 30 month old parmesan and Scottona tarare with extra virgin olive oil and smoked Maldon salt

Buckwheat tagliolini

18,00 €

with white beef ragout and black truffle

Carnaroli risotto

22,00 €

with asparagus, brown stock, crumble of Capocollo of Martina Franca and red onion powder

Cappelletti with raw ham of Parma

20,00 €

su crema di patate e fonduta, erborinato di capra e granella di mandorle

Cannolo

18,00 €

with ricotta and ossobuco on cardoncelli glazed and parmesan fondue with saffron

SECOND DISHES

Pluma Iberica cbt 18 hours 18,00 €

on scalloped porcini mushrooms
with a brown background teriyaki
and purple potatoes with rosemary

Guinea fowl 16,00 €

in a hunter's cage
with crunchy vegetables

Duck breast 18,00 €

seared with ghee glazed
of its bottom and orange peel

Milanese-style veal chop 28,00 €

with potato chips

Ossobuco cbt 16,00 €

on potato cream and brown beef base

Horse fillet with green pepper 16,00 €

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

SIDE DISHES

Green salad	4,00 €
Mixed salad	5,00 €
Grilled vegetables	5,00 €
French fries	4,00 €
Baked potatoes	5,00 €

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 €

Cheesecake

cheesecake with berries, pistachio
or chocolate

5,00 €

Chef's Tiramisù

8,00 €

DRINKS

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

Alhambra Reserva Roja Beer	5,00 €
Leffe Blonde Beer	5,00 €
Leffe Triple Blonde Beer	7,00 €

Amaro	3,00 €
Barrique grappa	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Whisky	5,00 €
Aged rum	6,00 €

Servizio al tavolo 2,50 €

**“Taste is common sense
of genius”**