

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

Degustazione x2 24,00 €
'tra tradizione ed innovazione'

Selezione di salumi Dop 16,00 €

Selezione di formaggi Dop 14,00 €

Costine di maiale CBT '16 ore' 10,00 €
con salsa BBQ

Gnocco fritto 8,00 €
con crudo di Parma e burrata

Polpette di carne 5,00 €

Polpette di melanzane 4,50 €

Panzerotti di patate 4,50 €
con mentuccia

PRIMI PIATTI

Risotto “Re perso”

18,00 €

con asparagi e tartufo nero in crosta
di crudo di Parma stagionato 24 mesi

Linguina al limone *(pastificio “De Santis”)* **16,00 €**

al ragù bianco di cinghiale

Gnocchetto di patate

12,00 €

con guanciale scottato e crema
cacio e pepe

Tagliolino fresco al tartufo

18,00 €

(secondo disponibilità)

Mezzo pacchero rigato

16,00 €

con gorgonzola dop e cardoncelli
su vellutata di zucca

Agnolotti

16,00 €

cacioricotta e basilico su crema
mediterranea e peperone crusco croccante

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo

con pomodorini, rucola selvatica
e scaglie di Grana Padano

16,00 €

Filetto di cavallo al pepe verde

16,00 €

Filetto di scottona ai funghi porcini

18,00 €

Straccetti di vitello al balsamico

con rucola e scaglie di Grana Padano

12,00 €

*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 €

BUNS

Tropea

9,00 €

buns artigianale, hamburger di cavallo,
cipolla rossa di Tropea in agrodolce,
bacon croccante e scamorza affumicata e
salsa BBQ

Roma

9,00 €

buns artigianale, hamburger d'angus,
crema cacio e pepe, pancetta croccante

Emilia

10,00 €

buns artigianale, hamburger di scottona,
mortadella IGP, pesto di pistacchio,
Grana Padano e maionaise al pepe nero

DESSERT

Porta luce

6,00 €

cremoso alla mandorla con cuore croccante, glassato al cioccolato al profumo di San Marzano su letto di salsa ai fichi

Tarantata

6,00 €

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

Brontolo

6,00 €

semifreddo al pistacchio su crumble croccante con cuore di melograno

Lingotto d'oro

5,00 €

delizia al limone con cuore morbido e salsa all'arancia

Cheesecake

5,00 €

cheesecake ai frutti di bosco, al pistacchio o al cioccolato

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 Theresianer Premium Lager	4,00 €
Birra Alhambra Reserva 1925	5,00 €
Birra Alhambra Reserva Roja	5,00 €
Birra Viola bionda 33 cl	6,50 €
Birra Lupulus Blonde 75 cl	13,00 €

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”