



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

**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 carciofo fritto

**Fagottino di bietola in crosta  
di Panko** 12,00 €  
con ricotta vaccina, mortadella igp  
arrosto e noci croccanti sulla sua crema

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

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

**Selezione di salumi Dop** 20,00 €

**Selezione di formaggi Dop** 18,00 €

# PRIMI PIATTI

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Tagliolino all'uovo</b><br>con burro, parmigiano 30 mesi<br>e tarare di Scottona con olio evo<br>e sale di Maldon affuimicato | <b>18,00 €</b> |
| <b>Tagliolino di grano saraceno</b><br>con ragù bianco di bue e tartufo nero   | <b>18,00 €</b> |
| <b>Gnocchetti di patate</b><br>con crema cacio e pepe e crumble<br>di guanciale croccante  | <b>16,00 €</b> |
| <b>Risotto "Acquerello"</b><br>con carciofo romano, prosciutto crudo<br>di Parma disidratato<br>e polvere di cipolla rossa       | <b>22,00 €</b> |
| <b>Guanciali</b><br>con rape e burratina su crema di cavolo<br>cappuccio e provolone al flambè                                   | <b>18,00 €</b> |

# 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 €**

## **Tiramisù dello chef**

**8,00 €**



# 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

**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

**Chard parcel in crust of Panko** 12,00 €

with cow's milk ricotta, IGP mortadella  
roasted and crunchy walnuts on its cream

**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

## **Potato dumplings**

**16,00 €**

with cheese and pepper cream and crumble of crispy bacon

## **“Watercolour” risotto**

**22,00 €**

with Roman artichoke, raw ham of dehydrated Parma and red onion powder

## **Pillows**

**18,00 €**

with turnips and burrata on cabbage cream hood and flambéed provolone

# 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 €**

## **Cheesecake**

cheesecake with berries, pistachio  
or chocolate

**5,00 €**

## **Chef's Tiramisù**

**8,00 €**



# DRINKS

<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>Lefte Blonde Beer</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Lefte 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”**