



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

Antipasti - Starters



Cre moso di fave e cicoria ripassata 12 euro

Broad beans cream and sautéed chicory



Cre me brulée al Parmigiano Reggiano 12 euro

Parmigiano Reggiano cheese cre me brulée



Zuppetta di lenticchie di Spello e baccalà* pochet 15 euro

Lentils from Spello soup and poached codfish



Carpaccio di manzo, nocciole tostate e misticanza agrodolce 15 euro

Beef carpaccio, roasted hazelnuts and sweet and sour mixed salad

Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone IGP, Parmigiano "Vacche Rosse" e crescentine 18 euro

Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone PGI, Parmigiano "Vacche Rosse" flakes and crescentine

Primi Piatti - First Courses



Vellutata di zucca, crostini di pane e olio alle erbe 12 euro

Pumpkin soup, bread croutons and erbs oil

Tagliolino cacio e pepe di Timut con battuto di rana pescatrice e pomodori secchi 17 euro

Tagliolino cacio e pepe from Timut with monkfish tartare and dried tomatoes

Gnocchi alla genovese e lime 15 euro

Genovese style gnocchi with lime

Tagliatelle alla Bolognese 14 euro

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tortellino in crema di parmigiano o in brodo 15 euro

Tortellino with parmigiano cheese cream or in broth

Secondi Piatti - Main Courses



Panzanella cavoli e cavolfiori 13 euro

Panzanella with cabbage and cauliflower

Pescato del giorno in guazzetto 23 euro

Fish of the day in stew



Tris di gamberoni* alla plancia 18 euro

Grilled prawns trio



Reale di vitello in CBT con purea di patate e spinaci 18 euro

Low temperature calf chuck with potatoes puree and spinach



Tagliata di manzo con rucola e grana 22 euro

Beef tagliata with rocket and Grana cheese



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

Contorni - Side dishes

  **Patate al forno 5 euro**

Baked potatoes

  **Verdure alla griglia 5 euro**

Grilled vegetables

  **Insalata di stagione 5 euro**

Seasonal salad

Dessert - Desserts

 **Babà napoletano 7,50 euro**

Neapolitan babà

Tiramisù al bicchiere 7,50 euro

Tiramisu

Cheesecake ai frutti rossi 7,50 euro

Red fruits cheesecake

 **Panna cotta alla bolognese 7,50 euro**

Bolognese style pannacotta

 **Mousse al cioccolato Manjari, crumble bianco, gel di arance e grue di cacao 7,50 euro**

Manjari chocolate mousse, white crumble, orange gel and chocolate grain



Vegetarian



Gluten-free



Vegan

Coperto 3,00 euro per persona - Service 3,00 euro per person

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004

Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

For allergies or intolerances, please request the allergens list.