

TASTING € 10
APERITIF

2 TASTING
DI VINO DEL TERRITORIO
CON LA NOSTRA
SELEZIONE DI SALUMI



TASTING € 10
APERITIF

2 TASTING
OF LOCAL WINE
WITH OURS SELECTION
OF CURED MEATS

SALUMI E FORMACCI

- * FOCACCIA CON MORTADELLA € 8.00
- * PROSCIUTTO CRUDO RULIANO
CON BURRATINA E POMODORI SECCHI € 15,00
- * BRESAOLA CON CARCIOFI ALLA ROMANA € 15,00
- * PROSCIUTTO CRUDO BETTELLA 72 MESI € 18,00
- * SELEZIONE DI SALUMI E FORMACCI € 22,00
- * CULATELLO DI ZIBELLO
CON FOCACCINA E RICCIOLI DI BURRO € 23,00

PRIMI

- * SPACHETTI AGLIO E OLIO € 8,00
- * PARMIGIANA DI MELANZANE € 8,00
- * LASAGNA ALLA BOLOGNESE € 13,00
- * TORTELLINI DI VALECCIO BURRO E SALVIA € 13,00
- * PASTA ALLA NORMA € 14,00
- * GNOCCHETTI AL RAGÙ DI POLPO € 14,00
- * SPACHETTO ALLA CARBONARA € 12,50
- * BIGOLI CON LE SARDE € 14,00

SECONDI

- * BACCALÀ CON POLENTA € 14,00
- * FILETTO DI TROTA AL FORNO € 17,00
- * TAGLIATA DI BUFALA AL TECAMINO € 18,00
- * CARNE SALÀ CON FAGIOLI € 14,00
- * POLPETTE AL SUGO € 12,00
- * TAGLIATA DI POLLETTO NOSTRANO,
RUCOLA E CRANA € 16,00
- * VITELLO TONNATO € 14,00
- * ROASTBEEF E OPERA STAGIONATO
CON POMODORINI € 14,00

ANTIPASTI

- * PANZEROTTO PUGLIESE € 6,00
- * BACCALÀ IN PASTELLA € 12,00
- * GALLINA IN SAOR € 13,00
- * SARDE IN SAOR € 13,00
- * TARTARE DI CARNE € 15,00
- * INSALATA DI POLPO € 16,00

VERDURE

- * CAPRESE € 11,00
- * INSALATA GRECA € 11,00
- * INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5,00
- * CAPONATA € 5,00
- * VERDURE MARINATE € 6,00
- * RADICCHIO MARINATO € 6,00
- * INSALATA DI RADICCHIO ALLA SENAPE € 6,00

DESSERT

- * SBRISOLONA
CON GRAPPA € 5,00
- * CROSTATA
DEL GIORNO € 5,00

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 2

Gentile cliente, le informazioni circa la presenzadi sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranzesono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. / Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal. / Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substancesand products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

TASTING
APERITIF
€ 10

2 TASTING
OF LOCAL WINE
WITH OURS SELECTION
OF CURED MEATS



TASTING
APERITIF
€ 10

2 TASTING
DI VINO DEL TERRITORIO
CON LA NOSTRA
SELEZIONE DI SALUMI

COLD CUTS AND CHEESES

APPETIZERS

- * FOCACCIA WITH MORTADELLA € 8.00
- * RULIANO RAW HAM WITH BURRATINA AND DRIED TOMATOES € 15.00
- * BRESAOLA WITH ROMAN-STYLE ARTICHOKES € 15.00
- * BETTELLA RAW HAM 72 MONTHS € 18.00
- * SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES € 22.00
- * CULATELLO DI ZIBELLO WITH FOCACCINA AND BUTTER CURLS € 23.00

- * APULIAN PANZEROTTO € 6,00
- * BATTERED COD € 12,00
- * “IN SAOR” CHICKEN € 13.00
- * SARDINES IN SAOR € 13.00
- * MEAT TARTARE € 15.00
- * OCTOPUS SALAD € 16.00

FIRST COURSES

- * SPACHETTI WITH GARLIC AND OIL € 8,00
- * AUBERGINE PARMIGIANA € 8.00
- * LASAGNA BOLOGNESE € 13.00
- * VALECCIO TORTELLINI WITH BUTTER AND SAGE € 13,00
- * PASTA “ALLA NORMA” € 14.00
- * GNOCCHI WITH OCTOPUS RAGÙ € 14.00
- * SPACHETTI CARBONARA € 12,50
- * BIGOLI WITH SARDINES € 14.00

VEGETABLES

- * CAPRESE € 11.00
- * GREEK SALAD € 11,00
- * MIXED SEASONAL SALAD € 5.00
- * CAPONATA € 5.00
- * MARINATED VEGETABLES € 6.00
- * MARINATED RADICCHIO € 6.00
- * RADICCHIO SALAD WITH MUSTARD € 6,00

SECOND COURSES

- | | |
|---|---|
| * COD WITH POLENTA € 14.00 | * SLICED LOCAL CHICKEN, ROCKET AND PARMESAN € 16.00 |
| * BAKED TROUT FILLET € 17.00 | * VEAL WITH TUNA SAUCE € 14,00 |
| * SLICED BUFFALO MEAT COOKED IN A PAN € 18.00 | * ROAST BEEF AND AGED OPERA CHEESE WITH CHERRY TOMATOES € 14.00 |
| * SALTED MEAT WITH BEANS € 14,00 | |
| * MEATBALLS IN SAUCE € 12,00 | |

DESSERT

- * SBRISOLONA WITH GRAPPA € 5,00
- * TART OF THE DAY € 5,00

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 2

Gentile cliente, le informazioni circa la presenzadi sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranzesono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. / Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten,die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal. / Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substancesand products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).