

LE NOSTRE PROPOSTE D' INVERNO

GLI ANTIPASTI

L'INSALATINA DI GAMBERONI CON RADICCHIO E SPECK	€ 15,00
LA TARTARE DI MANZO CHIANINO CON INSALATINA DI RADICCHIO, SEDANO E PARMIGIANO	€ 14,00
LA PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI MONTECRISTO	€ 14,00
IL SAVARIN DI SFOGLIA CON ASPARAGI AL PROSCIUTTO COTTO	€ 13,00

I PRIMI PIATTI

I TAGLIERINI ALL'ACQUA CON ASTICE E CUORI DI SPINACI	€ 15,00
OMAGGIO ALLA PUGLIA: LE ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	€ 13,00
IL RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA GIALLA E TALEGGIO	€ 14,00
LA ZUPPA DI CIPOLLA DI CANNARA IN Crosta di pane	€ 12,00



I SECONDI PIATTI

I MEDAGLIONI DI PESCATRICE CON POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE	€ 19,00
IL VENTAGLIO DI PETTO D'ANATRA CON PRUGNE E TARTUFO NERO DI GUBBIO	€ 19,00
IL FILETTO DI VITELLO CON PUREA DI PORRI E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	€ 18,00
LA SUPREMA DI FARAONA RIPIENA CON CAPRINO E CROCCANTE DI CARCIOFI	€ 18,00

I NOSTRI PIATTI IN LEGGEREZZA

GLI ANTIPASTI

IL CARPACCIO DI MANZO CHIANINO CON INSALATINA DI FINOCCHIO ALL'AGRO	€ 14,00
IL SALMONE MARINATO FRESCO CON ARANCE E MISTICANZA	€ 12,00

I PRIMI PIATTI


I CASARECCI DI GRANO KAMUT CON BROCCOLETTI DEL LAGO	€ 12,00
GLI SPAGHETTI SELEZIONE "MASCIARELLI" CON POMODORINI PACHINO AL BASILICO	€ 12,00

I SECONDI PIATTI




LA SCALOPPA DI BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 19,00
IL VENTAGLIO DI SUPREMA DI POLLO CON INSALATINA DI RADICCHIO E VERZA	€ 16,00

DALL' UMBRIA

GLI ANTIPASTI

IL TORTINO DI CARCIOFI CON FONDUTA AL PECORINO E TARTUFO NERO DI GUBBIO	€ 13,00
 LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI UMBRI CON CRESCIA E BRUSCHETTE	€ 14,00
LA CREMA DI FAGIOLI CON POLPETTINE DI CARNE AL ROSMARINO	€ 13,00
IL PURÈ DI FAVE CON CICORIA SALTATA	€ 12,00


I PRIMI PIATTI

 A VOSTRA SCELTA PASSATELLI O CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE	€ 15,00
 GLI STRANGOZZI DI PASTA FRESCA AL SALMÌ DI CINGHIALE	€ 14,00
LE TAGLIATELLE TIRATE A MANO AI CARCIOFI E GUANCIALE	€ 14,00
 I CAPPELLACCI AL FORMAGGIO DI FOSSA E TARTUFO NERO DI GUBBIO	€ 15,00

I SECONDI PIATTI

LO STUFATO DI CAPRIOLO CON POLENTA	€ 18,00
I TRE BACCALÀ	€ 18,00
 L'ELOGIO DELL'AGNELLO	€ 19,00
LA TAGLIATA DI MANZO CHIANINO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ROSMARINO	€ 19,00

IL PIATTO UNICO

PERCORSO UMBRO... ASSAGGI DAL NOSTRO TERRITORIO	€ 30,00
 DAI PASCOLI DEL TERRITORIO LA NOSTRA SCELTA DI FORMAGGI MATURI	€ 12,00

IL FUOCO IN CUCINA È SEMPRE ACCESO, NON ESITATE A CHIEDERE
LE NOSTRE CARNI, PESCI O VERDURE ALLA BRACE!

CHIEDETE LA NOSTRA PROPOSTA DEL GIORNO!

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI



KM 0 - GLI INGREDIENTI PROVENGONO DALLE FATTORIE DEL TERRITORIO EUGUBINO

TASSE E SERVIZIO COMPRESI

I NOSTRI DOLCI

IL SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MERINGA E PINOLI	€ 10,00
LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA	€ 10,00
IL SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE (20 MINUTI)	€ 11,00
LA TORTA SOFFIATA ALLO YOGURT CON AMARENE DI CANTIANO	€ 10,00
I TOZZETTI ALLE MANDORLE E ANICE CON VINO SANTO LIQUOROSO	€ 8,00
IL TIRAMISÙ ALLA NOSTRA MANIERA	€ 9,00
LA CIALDA CON PERE AL VINO ROSSO CON LA SUA GELATINA E GELATO ALLA GRAPPA	€ 10,00
LA CREMA CATALANA CAMELLATA	€ 9,00
LA TORTA DI MORE E GIANDUIA	€ 10,00
LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 10,00

UN BICCHIERE DI DOLCEZZA

ASTI "MONDORO" SERAFINO - PIEMONTE	€ 3,50
BRACHETTO "ROSA REGALE" BANFI - PIEMONTE	€ 3,50
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO CARLO HAUNER - SICILIA	€ 7,00
MARSALA SUPERIORE VECCHIO FLORIO - SICILIA	€ 5,50
MOSCATO GIALLO PASSITO ROCCAPIORE - UMBRIA	€ 3,50
MUFFATO DELLA SALA ANTINORI - UMBRIA	€ 5,00
POURRITURE NOBLE AZ. DECUGNANO DEI BARBI - UMBRIA	€ 4,50
PICOLIT ROCCA BERNARDA - FRIULI	€ 5,00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA MONTEZOVO - VENETO	€ 5,00
SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO ROCCA DI FABBRI - UMBRIA	€ 5,00
SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO "MELANTO" TERRE DE LA CUSTODIA - UMBRIA	€ 5,00
VINO SANTO LIQUOROSO "DULCIS" CANTINE LUNGAROTTI - UMBRIA	€ 3,50