



Antipasti Appetizers

Tortino di Porcini con fonduta di parmigiano e tartufo

Porcini flan with parmesan cheese fondue and truffle

€ 10.00

Carpaccio di Piemontese con verdure fresche, grana 30 mesi e tartufo

Piemontese beef carpaccio with fresh vegetables, 30 months parmesan and truffle

€ 11.00

Cestino di Parmigiano con panzanella croccante

Parmesan basket with crispy panzanella (bread salad with fresh tomatoes)

€ 9.00

Bruschette miste con insalatina di pere

Mixed bruschetta with pears salad

€ 8.00

Caramelle di sfoglia con pachino e stracciatella di Bufala

Pastry pie with Pachino tomatoes and Bufala mozzarella

€ 10.00

Gran tagliere di Salumi e formaggi con confetture di casa

Large platter of Salumi and cheeses with jams house

€ 15.00



Primi Piatti First Course

Pici con tartufo fresco

Pici with fresh truffle

€ 16.00

Tagliatelle con ragù di cacciagione

Tagliatelle with game Ragù

€ 11.00

Spaghetti di Gragnano con cacio , pepe e tartufo

Spaghetti with cheese, pepper and truffles

€ 12.00

Gnocchetti con speck, zucchine e zafferano

Beet gnocchi with Castellano and nuts

€ 10.00

Paccheri di Gragnano all'amatriciana estiva con pistacchi

Pacchero Gragnano with amatriciana souce (bacon and tomatoes) with pistachios

€ 10.00

Raviolo di magro con arancia e menta

Ravioli with orange and mint

€ 9.00

Risotto con rapa rossa e stracciatella di Bufala (minimo 2 persone)

Risotto with beetroot and Buffalo mozzarella (minimum two people)

€ 12.00



Secondi Piatti Second Course

Tagliata di Angus con tartufo fresco

Sliced Angus beef with fresh truffle

€ 16.00

Filetto di manzo con demi glacé (250 gr)

Beef fillet with demi glacé

€ 22.00

Bistecca alla Fiorentina con patate rustiche

Fiorentina steak with rustic potatoes

€ 4,5€/etto

Suprema di faraona con mirtilli e Campoleone

Supreme of guinea fowl with cranberries and Campoleone wine

€ 12.00

Filetto di maialino con lardo di colonnata e pesche caramellate

Fillet of piglet with bacon and caramelized peaches

€ 12.00

Bocconcini di cinghiale al ginepro e olive nere

Wild boar morsels with juniper and black olives

€ 15.00

* Tutti i piatti vengono serviti con contorno / All dishes are served with matching side dish



Bevande *Beverages*

Acqua (Naturale/ Gassata) 0,75 l	€ 1.80
Coca-Cola-Fanta-Sprite-Coca Cola Zero 0,33 l	€ 3.00
Schweppes (Tonica – Limone)	€ 2.50
Succhi di frutta (Ananas – Pesca – Pera - Arancia)	€ 2.50
Birra H41 0,33 l	€ 3.00
Birra Moretti 0,33 l	€ 3.50
Birra Moretti Lemon 0,33 l	€ 3.00
Birra Moretti 0,50 l	€ 5.00
Birra S. Biagio Monasta 0,75 l	€ 11.00
Birra S. Biagio Gaudens 0,75 l	€ 10.00
Birra S. Biagio Verbum 0,75 l	€ 10.00
Birra S. Biagio Ambar 0,75 l	€ 11.00
Birra S. Biagio Aurum 0,75 l	€ 10.00
Liquori e Amari	€ 3.50
Analcolici	€ 4.00
Whisky e distillati	€ 5.00
Aperitivi (Spritz, Negroni, Americano..)	€ 6.00

Caffè	€ 1.00
Caffè Decaffeinato	€ 1.20
Caffè Americano	€ 1.50
Caffè d'orzo e ginseng	€ 1.40
Cappuccino	€ 1.30
Latte macchiato	€ 1.30
Caffè shakerato	€ 2.50



Menu' Bambini *Children Menu'*

Spaghetti con sugo di pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

€ 6.00

Ravioli panna e prosciutto

Raviolo with cream and ham

€ 6.00

Hamburger + patatine

Hamburger + chips

€ 8.00

Bocconcini di pollo + patate

Chicken nuggets + potatoes

€ 8.00

Contorni *Side Dishes*

Patate fritte al cucchiaino

Fried potatoes

€ 5.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5.00

Patate rustiche

Rustic potatoes

€ 5.00

Verdure saltate

Sauteed vegetables

€ 5.00

Peperoni in agrodolce

sweet and sour peppers

€ 5.00

Insalata capricciosa

mixed salad with mayonnaise

€ 5.00



Menu' Lunch

Hamburger Gourmet (250 gr) + Chips

manzo 250g – formaggio cheddar – cipolle – bacon croccante – verdure croccanti

250g beef - cheddar cheese - onion - crispy bacon - crispy vegetables with chips

€ 13.00

Hamburger Norcino (250 gr) + Chips

manzo 250g – stracciatella di Bufala – verdura cotta – pomodoro – tartufo

250g beef - stracciatella di Bufala - cooked vegetables - tomatoes - truffles

€ 14.00

Club Sandwich + Chips

Tacchino arrosto – insalata – formaggio – salmone affumicato - salsa tartara

Sliced roast turkey- salad - cheese - smoked salmon - tartar sauce with chips

€ 10.00

Vitello tonnato con verdure croccanti

Veal in tuna sauce with crispy vegetable

€ 12.00



Insalata Estiva

€ 8.00

finocchi – arance – stracciatella di Bufala e pane Carasau

fennel - orange – Bufala mozzarella and Carasau bread

Insalata Caprese

€ 8.00

pomodorini – mozzarella di bufala – basilico

Tomatoes – Bufala mozzarella- basil

Insalata Nizzarda

€ 8.00

insalata con tonno – uovo – olive

Salad with tuna - eggs – olives

Prosciutto e Melone

€ 9.00

Raw ham and melon

Carpaccio di Salmone e Melone

€ 12.00

Salmon Carpaccio and Melon