

Antipasti di terra

- Sformato di melanzane alla parmigiana con bufala su fonduta di grana. € 6
- Fagottino con scamorza, crema di tartufo e crudo su pesto di rucola. € 6
- Strudel di pasta fillo con broccoli, quanciale e fonduta di pecorino. € 6
 - Polpettine di manzo su vellutata di pecorino e pepe. € 6
 - Fiori di zucca farciti e gratinati con pomodorini e olive. € 6
- Flan di carciofi con salsa di pomodorini, basilico e olive taggiasche. € 6
- Crudo di Parma 24 mesi e bufala. € 10 - con melone. € 6
 - Caprese con bufala e basilico. € 6
- Tortino di patate con porcini e quanciale su base di taleggio fuso. € 7
- Alici del Cantabrico con stracciatella su crostone di pane. € 10

Tartare e carpacci di filetto di manzo

- Tartare con crema di tartufo nero e tuorlo d'uovo. € 13
 - Tartare con robiola, fiori di zucca e granello di pistacchio. € 13
 - Degustazione di tartare. € 18
- Stracciatella e rucola | cipolla rossa caramellata | olio, sale, pepe e limone | parmigiano e riduzione di balsamico.*
- Carpaccio con olio evo, sale di Maldon e pepe del Sichuan. € 11
 - Carpaccio con punte di asparagi e scaglie di pecorino romano. € 13
 - Carpaccio con carciofi marinati e scaglie di grana. € 13
 - Sushi di filetto di manzo (8 roll). € 15

Salumi e formaggi

- Burrata (250 gr) con alici e olive su pesto di rucola. € 8
 - Tagliere di formaggi con miele e confettura. € 18
- Castelmagno, ubriaco, taleggio, briè, gorgonzola, robiola.*
- Patanegra 100% (60 gr) con casareccio bruscato e pomodoro. € 18
 - Gran tagliere di salumi con verdure grigliate, ricotta di bufala, mozzarella di bufala, formaggi e miele. (x 2 persone) € 20

Primi della tradizione romana

Carbonara - Gricia - Amatriciana - Cacio e pepe. (rigatoni) € 8

Primi della tradizione romana rivisitati

- Spaghetti aglio e olio e peperoncino con piccadilly, alici e briciole di pane profumate alle erbe. € 9

- Pici alla carbonara con fiori di zucca. € 9

- Amatriciana "Casa Masci". € 9

Pomodoro - guanciale croccante - ricotta di pecora stagionata - riduzione di balsamico.

- Pici alla gricia con carciofi. € 9

- Tonarelli con cacio e pepe profumati al tartufo. € 9

Primi di terra

- Strozzapreti con broccoli, salsiccia di Norcia e crema di taleggio. € 9

- Pici toscani con pomodoro, stracciatella, olive di Taggia, basilico e briciole di pane profumate alle erbe. € 9

- Pappardelle al ragù bianco di cinghiale e pecorino romano. € 10

- Fettuccine al ragù di Chianina e reggiano delle vacche rosse 36 mesi. € 11

- Fettuccine al burro con alici e granella di pistacchio. € 11

- Tagliatelle con funghi porcini, guanciale e grana. € 12

- Ravioli di burrata con asparagi e pinoli tostati. € 13

- Spaghetti con piccadilly, melanzane, burrata, basilico e parmigiano stravecchio. € 14

Secondi a base di Pollo e ...

- Scamorsa con contorno a scelta. € 10
- Tagliata di pollo su letto di rucola e pomodorini. € 12
- Bocconcini di pollo con verdure saltate, riso basmati e crema di balsamico. € 12
- Sushi di pollo con mix di verdure fritte e salsa teriyaki. € 14
- Galletto della Valtellina alla griglia con patate al forno. € 15

Secondi a base di Maiale e Agnello

- Spiedini di luganega bardati con pancetta e salsa alla uduja. € 12
- Salsicce di prosciutto di Norcia alla griglia con cicoria ripassata. € 12
- Arrostiticini (15 pezzi) e patate al forno. € 12
- Filetto di maiale bardato con porcini profumati al tartufo e patate. € 18
- Costolette d'Agnello New Zealand cotte a bassa temperatura con verdure croccanti e riduzione di vino rosso speziato. € 18

Secondi a base di Manzo

- Hamburger di Bovino adulto selezionato. € 12
- Insalata - pomodoro - cheddar - cipolla rossa caramellata - guanciale - salsa rosa con patate fritte.
- Polpette di manzo al vino con carciofi trifolati e patate al forno. € 12
- Straccetti di manzo con rucola e grana con patate al forno. € 14
- Straccetti di manzo con stracciatella e pomodori secchi. € 16
- Straccetti di manzo con funghi porcini e scamorsa. € 18

Secondi alla griglia

- Grigliata mista Pollo-agnello-salsiccia-manzo. € 18
- Tagliata di manzo con patate al forno. € 18
- Tagliata di manzo con cicoria e lardo. € 22
- Filetto di manzo al rosmarino con patate al forno. € 22
- Filetto di manzo in salsa al pepe rosa. € 24
 - Costata di manzo nazionale. € 4 l'etto
 - Fiorentina di manzo nazionale. € 4 l'etto
 - Tomahawk di manzo Irlanda. € 6 l'etto
- Costata di manzo Polonia dry ages. € 4 l'etto
- Fiorentina di manzo Polonia dry ages. € 4 l'etto
 - Costata di manzo Danimarca. € 4.5 l'etto
 - Fiorentina di manzo Danimarca. € 4.5 l'etto
 - Costata di manzo Bavarese. € 5 l'etto
 - Fiorentina di manzo Bavarese. € 5 l'etto
 - Costata di manzo Spagna. € 6 l'etto
 - Fiorentina di manzo Spagna. € 6 l'etto

Contorni

- Cicoria ripassata | all'agro. € 5
 - Verdure grigliate. € 6
 - Insalata verde. € 4
 - Insalata mista. € 6
- Patate al forno | fritte. € 4
- Broccoli ripassati. € 5

Dolci

- Tartufi di pizzo calabro. € 6

*Classico- Tartufo nero- Tartufo nero con cuore di panna- Pistacchio- Mandorla- Nocciola
Arachide con cuore di caramello- Tartufo bianco- Fragola con cuore di panna
Limone con cuore di limoncello- Cocco con cuore di cioccolato.*

- Profiterol espresso con fondente caldo o nutella. € 6

- Cheesecake con frutti di bosco/nutella. € 5

- Millefoglie con crema chantilly e fragole. € 6

- Semifreddo allo zabaione con briciole di amaretti e panna. € 5

- Semifreddo al pistacchio, grappa e cioccolato fondente. € 5

- Tiramisù. € 5

- Sorbetto al limone. € 5

Bevande

- Acqua gassata/liscia. € 2

- Coca cola/ zero cl 33. € 2.5

- Sprite/fanta cl 33. € 2.5

- Calice vino rosso/bianco. cl 19 da € 4

- Amari. € 4

Birre alla spina

- Carlsberg chiara lager. 5 % alc. Vol cl 20. € 3

cl 40. € 5

- Grimbergen Blanche. 6 % alc. Vol cl 25. € 4

cl 50. € 7

- Grimbergen Double. 6.5 % alc. Vol cl 25. € 4

cl 50. € 7

- Grimbergen Blonde. 6.5 % alc. Vol cl 25. € 4

cl 50. € 7

- Grimbergen Belgian pale ale. 5.5 % alc. Vol cl 20. € 4

cl 40. € 7

