

Le selezioni

| | 1 pers. | 2/3 pers. |
|---|---------|-----------|
| Salame e salumi (salame, coppa e mortadella) | 12 € | 20 € |
| Crudo di Parma 24 mesi | 12 € | 20 € |
| Burrata pugliese, pane carasau, misticanza e coulis di pomodorini (1,7) | | 15 € |
| Giardiniera in agrodolce fatta in casa (12) | | 9 € |

Gli antipasti

| | |
|---|------|
| Crescia marchigiana con crudo di Parma rucola, mozzarella di bufala (1,7) | 18 € |
| Crostolo marchigiano con Stracchino cipolla rossa stufata, zucchine grigliate (1,7) | 18 € |
| Battuta di Fassona piemontese* tagliata al coltello (120 gr), tartufo nero, spuma allo zafferano, zucchine (1,7) | 22 € |
| Gamberi & lardo di Colonnata anguria marinata al Gin, feta greca, misticanza (1,2,7,12) | 20 € |

Coperto & pane fatto in casa - 2 €

* Prodotto abbattuto termicamente a norma di legge

** All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati

I Primi

Fusilli, pomodorini, terra di olive, basilico (1,3) 13 €

Tagliatella allo Schüttelbrot & finferli freschi 18 €
pasta fatta in casa con farina di pane "Schüttelbrot", finferli saltati,
guancia croccante, gel di prezzemolo (1,3,7)

Spaghetto quadrato 19 €
gamberi, triglia, polpo, calamari**
pasta fatta in casa, bisque di gamberi, profumo all'aglio (1,3,4,7,9,12)

"Gli estivi" 16 €
gnocchi di patate fatti in casa profumati alla menta,
pomodorini confit, crema di ricotta di pecora (1,3,7)

I Secondi

Tagliata di manzo Uruguay "The Black" 38 €
finferli freschi, salsa ai lamponi (7)

Battuta di Fassona piemontese*, tagliata al coltello (200 gr) 32 €
tartufo nero, spuma allo zafferano, zucchine (1,3,7)

Rib-Eye-Steak Uruguay "Grass Fed 200 giorni di grano" 39 €
indivia belga grigliata, scaglie di mango

Pollo di Cortona (Arezzo)* 22 €
cotto a bassa temperatura, grigliato, e verdure di stagione saltate

Verdure! Verdure!! Verdure!!! 18 €

Coperto & pane fatto in casa - 2 €

* Prodotto abbattuto termicamente a norma di legge

** All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati