

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico

€ 7,00

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico

€ 8,00

*Spalla di S. Secondo alla brace gelatina di nero d'Avola e
zenzero*

€ 10,00

Tartare di Chianina con composte e uovo di quaglia

€ 14,00

*Tortino di zucchine con mozzarella di bufala campana su coulis di
pomodorini datterini*

€ 7,00

Carpaccio di manzo Wagyu con formaggio comte' e erbe di campo

€ 18,00

Stracciatella di bufala carciofi crudi e bottarga

€ 14,00

Pulled pork in salsa BBQ

€ 10,00

Gaspatcho light con ricotta e verdure fresche

€ 10,00

Prosciutto di Nebrodi

€ 22,00

*Pata Negra jamon iberico de bellota tagliato a velo con macchina
a lenta velocità*

€ 25,00

Primi piatti

Risotto alla milanese

€ 14,00

Risotto alla zucca e rosmarino

€ 13,00

Risotto timo e limone

€ 14,00

Risotto al tartufo nero

€ 22,00

Ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e timo

€ 13,00

*Tortelli di pecorino di fossa all'amatriciana con guanciale
affumicato*

€ 13,00

Fettuccine fatte in casa con ragù bianco di vitello e parmigiano

€ 13,00

Spaghettoni alla Carbonara

€ 13,00

*Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe
(pecorino romano, canestrato, pepe cubeb malesia e sarawak)*

€ 12,00

Raviolo di ricotta di bufala con tartufo nero e alici

€ 18,00

*Tortello di ricotta mustia filetto di maiale marinato e chips di
topinambur*

€ 14,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna*

Bistecca di manzo Danese

€ 18,00

Fiorentina di manzo Danese

€ 4,80 per hg

Filetto di manzo Danese

€ 21,00

Tagliata di Filetto di manzo Danese

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo Danese con riduzione di aceto
balsamico*

€ 24,00

Tagliata di Filetto di manzo Danese con olio al rosmarino

€ 24,00

Tagliata di Filetto di manzo Danese con lardo

€ 24,00

Bistecca di Chianina

€ 6,5 per hg

Fiorentina di Chianina

€ 6,5 per hg

Frisona Rossa Polacca

€ 5,5 per hg

Bistecca di black angus US

€ 28,00

T-Bone di black angus US

€ 6,5 per hg

Tomahawk Australiano (lo consigliamo per due persone)

€ 6,5 per hg

Kobe...Original Japan Wagyu Beef

€ 29,00 per hg

Galiziana....Rubia Gallega

€ 9,0 per hg

Lombata di vitello

€ 16,00

Carni dalla cucina

Abanico iberico con funghi e fichi

€ 18,00

*Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura
e arrostite con broccoletti piccanti*

€ 22,00

Tagliatina di coscio di agnello con carciofi

€ 20,00

Galletto della Valtellina capperi cipolla scottata polvere di olive

€ 22,00

Contorni

Chips di patate

€ 5,00

Patate al forno

€ 6,50

Cicoria ripassata

€ 6,50

Broccoletti ripassati

€ 6,50

Scarola con uvetta e pinoli

€ 7,00

Zucchine alla griglia

€ 7,00

Caponata di melanzane con capperi olive sedano cipolla e pinoli

€ 9,00

Chips di carciofi

€ 7,00

Insalate

Caesar salad:

*Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar sauce e
parmigiano*

€ 9,00

Spinacina:

*Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e mandorle
tostate*

€ 8,00

Violetta

Carciofi violetti, parmigiano vaccherosse e citronette al pepe rosa

€ 9,00

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto

€ 7,00

Pistacchiamisù

(... al pistacchio di Bronte con arancia candita salsa al caffè e croccante di fave di cacao Valrhona)

€ 9,00

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia

€ 8,00

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco

€ 8,00

Tiramisù

€ 6,00

"Sottobosco" ... sorbetto di frutti di bosco crumble di mandorle e cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte

€ 9,00

Cialda con crema pasticciera alla vaniglia del Madagascar e fragole

€ 7,00

Tortino con cuore di cioccolato caldo

€ 8,00

Carrot cake namelaka al limone fragole e meringa

€ 8,00

La nostra tazzina con gelato al caffè mousse di cioccolato bianco e caramello

€ 9,00