

		
Prosciutto di Mangalica al coltello	25	15
Selezione di formaggi (7)	18	
Tartare di muflone, sedano rapa e frutti rossi	15	
Cipolle alla vaniglia, peperoni e rapa rossa	13	
Scaloppa di foie gras, indivia belga e fichi	16	
Animelle di vitello fritte e maionese (1-3-10)	15	
Tagliatelle al ragù bianco di piccione (1-3)	16	
Tortelli ripieni di coniglio e salsa alla cacciatora (1-3)	16	10
Spaghetti cacio, pepe e baccalà (1-4)	15	10
Guancia di cinghiale brasata	18	
Milanese di pollo (1-3-10)	16	
Costine di manzo laccate alla senape (6-10)	18	
Alla brace...		
Maiale	18	
Agnello dei Sibillini	18	
Costata e Fiorentina di manzo	7-8 €/hg	
Contorno	6	
Pane e Coperto	3	

Allergeni

(1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-lattosio, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi)

		
Tortino della Rosa con gelato al pistacchio (1-3-7-8)	7	5
Tiramisù (3-7-8)	7	
Babà al Rum, crema chantilly e visciole di Cantiano (1-3-7)	7	
Pesche, lavanda e crema (1-3-7)	7	
Lemon tarte e meringa bruciata (1-3-7,8)	7	
Caffè, orzo, ginseng	2	
Moscadello di Montalcino – Caprili	5	 30
Rebola Passito – Agricola i Muretti	6	 35
Vin San Giusto – San Giusto a Rentennano	14	 80
Sauternes – Castelnaud de Suduiraut	10	 45
Grappa di Brunello di Montalcino Caprili – Nannoni	7	
Grappa di Barolo – Levi	8	
Highland Single Malt Scotch Whisky A Night On Heart – The Macallan	15	
Finest Demerara Rum 12 y.o. - El Dorado	7	
Brandy Criadeira Diez Mil Botellas – Ximenez Spinola	10	
Macerato di Erbe Officinali – L'Orvietan	5	

Per la selezione completa di passiti, liquori e distillati chiedi al personale di sala!

Allergeni

(1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-lattosio, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi)