BOSCO
CENTOTRENTUNO

Prosciutto crudo e focaccia (1)	20	13
Selezione di formaggi (7)	18	
Tartare di muflone, sedano rapa e frutti rossi	15	
Zuppa di cipolle (1-7)	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
Fresine di Gragnano, alici e broccoli (1-4)	14	9
Bollito di cinghiale, mostarda e giardiniera (di tuberi) (9-10)	20	
Mezzo galletto arrosto e verza stufata	16	
Costine di manzo laccate alla senape (6-10)	18	

Alla brace...

Fegatelli di maiale con rete ed alloro	16
Agnello dei Sibillini	18
Costata e Fiorentina di manzo	7-8 €/hg
Contorno	6
Pane e Coperto	3

I miei piatti del cuore

Spaghetti cacio, pepe e baccalà (1-4-7) 15 Piccione in tre cotture (1-3-10) 25

Gelato al pistacchio (3-7-8) 7

Luigi

BOSCO CENTOTRENTUNO

Torta della Rosa al cioccolato (1-3-7-8)	7	5
Tiramisù (3-7)	7	
Babà al Rum, crema chantilly e visciole di Cantiano (1-3-7)	7	
La cassata del Bosco (1-7)	7	
Radici (1-3-7)	7	
Due biscotti Lunardi e due scorzette al cioccolato (1-3-7)	7	
Acqua	3	
Caffè, orzo, ginseng	2	
Moscadello di Montalcino – Caprili	5	30
Vin San Giusto – San Giusto a Rentennano	14	80
Frisson d'Automne Côte de Guascogne – Domaine Guillaman	7	36
Pedro Ximenez – Emilio Hidalgo	6	
Grappa di Brunello di Montalcino Caprili – Nannoni	7	
Grappa di Barbaresco – Levi	8	
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)