

MENÙ

PER INIZIARE

<i>Polentina fritta con squacquerone</i>	6,00
<i>Radicchietto, pancetta, pinoli e aceto balsamico</i>	6,00
<i>Poker di formaggi stagionati, tigelle e friggione</i>	12,00
<i>Culatello, squacquerone e crescentine</i>	12,00

LA NOSTRA PASTA

Tagliatelle al ragù	8,00
Gramigna Dorata, salsiccia e zafferano	9,00
Passatelli asciutti con fonduta di formaggi e gocce di aceto balsamico	9,00
Maccheroncini di farro, zucchine, erbe, Pistacchi e ricotta salata	10,00
Strozzapreti al cinghiale	12,00
Tortelloni speck, mandorle al profumo di arancio	12,00
Caramelle cacio e pepe	12,00
Schiaffi alla carbonara tartufata	12,00
Tagliatella in galera minimo per 2 cadauno	12,00
Tortellini in brodo di carne	12,00
Notturni al tartufo	15,00
Bis di primi (min. per 2) cadauno	12,00
Bis di primi con tartufo (min per 2) cadauno	15,00

I NOSTRI SECONDI

Fantasia vegetariana	12,00
Tagliata di pollo con bacon e pecorino	14,00
Stracchi di manzo bio con insalatina e grana	14,00
Spezzatino di cinghiale con polentina fritta	14,00
Mezzo metro di salsiccia nostrana con patate	14,00
Spiedo di manzo argentino con patate	16,00
Cotoletta alla Petroniana con tartufo	16,00
Arrosticini di Black Angus 300gr con Polentine e salsine	16,00
Tagliata di magro italiano con contorno	18,00
Tagliata reale di Angus Texano 300gr con contorno	18,00
Filetto di Angus km 0 250gr	19,00
Grigliata mista (6 pezzi) con verdure alla griglia	16,00
Costata o fiorentina s.d. Km0 con tris di contorni	A l'etto 5,00
Grigliata mista di Angus circa 1 kg con tris di contorni (costata, spiedo, reale, km0)	44,00
Spada di Angus reale Texano 500 gr con patate	25,00
Contorni della casa	4,00
Tris di contorni	8,00
CRESCENTINE E TIGELLE minimo per 2 cadauno (con salumi, squacquerone, sott'oli e sott'aceti, pesto Friggione e ciccioli)	15,00
DOLCI DELLA CASA	5,00
POKER DI DOLCI	9,00