



## Menù

**Vuoi ricevere un Amaro gratis a fine pasto?**

Taggaci!



@Tanti baci risto andrea



@tanti\_baci\_risto\_andrea

LASCIA LA TUA OPINIONE, AIUTACI A NON  
SMETTERE MAI DI CRESCERE E MIGLIORARE



Grazie



## MENU' TARTUFO

### ANTIPASTI

	<i><b>bianco</b></i>	<i><b>nero</b></i>
Carpaccio di black angus con Tartufo fresco	€ 28	€ 18
Uovo al tegamino con Tartufo fresco	€ 25	€ 12

### PRIMI

Tajolino Burro al tartufo e Parmiggiano	€ 37	€ 25
Vacche rosse con Tartufo fresco		
Ravioli di stracchino e tartufo mantecati con burro al tartufo e Tartufo fresco	€ 37	€ 25

### SECONDI

Filetto di maiale in crema di porcini e Tartufo fresco	€ 45	€ 30
Tartare scottata di zucca su crema di cime di rapa e Tartufo fresco	€ 35	€ 22

### DOLCE

Gelato alla crema con tartufo	€ 20	€ 11
-------------------------------	------	------



## IL MARE NEL PIATTO

---

### ANTIPASTI

- Tartare di gambero rosso, composta di zucca olio evo, sale maldon nero e polvere d'agrumi € 18
- Involtini di pesce spada ripieno di ricotta mantecata con uvetta e sale affumicato su cipolla rossa agrodolce € 15
- Disco di polenta taragna fritta con porcini, alici del cantabrico e pinoli mediterranei € 13

### PRIMI

- Ravioli capesante e gamberi con burro al gambero rosso. € 17
- Sicilia lover € 19
- Pesto di pistacchio, bisque di gambero rosso  
granella di pistacchio e battuta di gambero rosso crudo  
"AJO E OJO"
- Tonnarello in crema di aglio nero e alici del cantabrico, pinoli e terra di agrumi € 18

### SECONDI

- Frittura di calamari e gamberoni € 22
- Gamberoni flambati con rum al miele € 19
- Polpo e nduja  
Tentacolo di polpo rosticciato con crema di patate alla nduja e gocce di stracciatella € 24

## ANTIPASTI

---

### **TAGLIERE SELVAGGINA E FORMAGGI** € 32

AFFETTATI: prosciutto di cervo, salame d'oca, spianata di cervo, mortadella di Mora nera, prosciutto iberico, Black Angus affumicato, speck d'anatra, petto d'oca  
FORMAGGI: pecorino stagionato premium, pecorino di grotta, formaggio di capra

### **CORATELLA D'AGNELLO** € 9

V° quarto d'agnello e cipolla

### **TRIPPA ALLA ROMANA** € 8

Trippa, pomodoro, pecorino e menta

### **FAGIOLI CON LE COTICHE** € 6

Cotiche di maiale, pomodoro e fagioli

### **POLPETTA DI VERDURE AL PANKO** € 5

su crema di zucca, chips di pecorino e terra di olive taggiasche



### **POLENTA TARAGNA FRITTA** € 6

cacio e pepe



### **UOVA ALLA DIAVOLA** € 9

Disco di polenta taragna fritto, con uova strapazzate alla nduja e stracciatella di bufala





## PRIMI

---

- |  |      |
|--|------|
| <b>CARBONARA</b>   | € 13 |
| Rigatone, guanciale, uovo, pecorino e pepe   |      |
| <b>GRICIA CON PORCINI</b>  | € 16 |
| Fettuccine, guanciale, porcini, pecorino e pepe  |      |
| <b>CODA ALLA VACCINARA</b>   | € 15 |
| Rigatoni con Coda di manzo sfilacciata, pomodoro, pecorino e cacao   |      |
| <b>CACIO E PEPE AL PISTACCHIO</b>  | € 15 |
| Tonnarello all'uovo, pecorino, pepe, pesto di pistacchio e granella  |      |
| <b>CREMOSO D'AGNELLO IN BIANCO</b>   | € 16 |
| Fettuccine, stracotto d'angelo, pecorino e pepe  |      |
| <b>GNOCCO HOT</b>                   | € 14 |
| Gorgonzola, nduja e nocciole   |      |
| <b>RAVIOLI DI BURRATA</b>           | € 15 |
| Ravioli ripieni di burrata pugliese su crema di cime di rapa e crumble di scaldatelli                                  |      |

## SECONDI & CONTORNI

---

### **TAGLIATA DI POLLO CBT**

€ 18

Petto di pollo agli agrumi su insalata di finocchi, polvere d'arancio

### **GUANCIA DI MANZO**

€ 23

Guancia di manzo brasata con chutney di zucca e patata rosticciata

### **FUNGO DI MAIALE**

€ 19

Filetto di maiale su vellutata di porcini, e testa di porcino arrostita, patate arrostite, terra di olive e gel di prezzemolo.

### **COSTOLETTE DI AGNELLO**

€ 17

Angello panato e fritto in olio di semi di girasole su nido di cicoria ripassata

### **STINCO DI PROSCIUTTO CBT**

€ 19

con i suoi liquidi di cottura, polenta fritta e cavolo viola

### **"FRITTATA DI CIPOLLE"**

€ 15

Composta di zucca, uova strapazzate con cipolle rosse sbianchite, gocce di taleggio e granella di amaretti e una patata rosticciata.



## CONTORNI

---

<b>CHIPS DI PATATE</b>	€ 6
<b>SPINACI BURRO E PARMIGGIANO</b>	€ 7
<b>CICORIA</b> ripassata in padella	€ 6
<b>PUREA DI PATATE</b> patate, burro senza lattosio e noce moscata	€ 5
<b>PORCINO SPADELLATO</b> olio, aglio, sale e pepe	€ 8

## DOLCI

---

<b>APOTEOSI</b> Ginger-cake, Etna, Pistacchio d'Oriente, Yuzu, Mascarpotto, Whiskey-cream	€ 8
<b>SBRICOLATA</b> nutella o caramello o caramello salato	€ 5
pistacchio o frutti di bosco o nocciole	€ 6
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO</b> topping al caramello salato e granella di nocciole	€ 5
<b>PANNA COTTA</b> pistacchio o frutti di bosco o nocciole	€ 5
nutella o caramello o caramello salato	€ 4
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b>	€ 6
<b>TIRAMISÙ FARCITO</b> pistacchio o frutti di bosco o nocciole nutella o caramello o caramello salato	€ 7



## BEVANDE

---

### **ACQUA** € 2,50

minerale in pet (1l) Nepi o S.Benedetto

### **COCA - COLA**

in lattina ( 33cl) € 3

pet ( 1Lt ) € 6

### **BIRRA**

Iconusa non filtrata (33 cl) € 4

Leffe Blonde (33cl) € 5

Heineken (33 cl ) € 4

### **VINO DELLA CASA**

Rosso Montepulciano d'Abruzzo

1 litro € 12

1/2 litro € 7

1/4 litro € 5

Calice € 4

Bianco Verdicchio di Jesi

1 Bottiglia 75cl € 15

1/2 litro € 10

1/4 litro € 6

Calice € 4

## ALTRO

---

**SERVIZIO** € 2

**PANE** € 1

**SELEZIONE DI GIN** € 8/15