

ANTIPASTI - APPETIZERS

CARPACCIO ANGUS	CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS CON RUCOLA, PARMIGIANO, PIOPPINI E MAJONAISE AL TARTUFO BLACK ANGUS SMOKED CARPACCIO WITH RUCOLA, PARMESAN, PIOPPINI MUSHROOMS AND TRUFFLE MAJONAISE	19
TARTARE	BATTUTA DI FASSONA CON OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI, ROSSO DI UOVO DI QUAGLIA E FONDUTA DI PARMIGIANO FASSONA TARTARE WITH TAGGIASCHE OLIVES, TOMATOES, QUAIL EGG ROOT AND PARMESAN FONDUE	16
TARTARE	BATTUTA DI FASSONA CON OLIO EVO, BURRO MONTATO, SALE, PEPE, DEMIGLACE E RUCOLA FASSONA TARTARE WITH EVO OIL, WHIPPED BUTTER, SALT, PEPPER, DEMIGLACE AND ROCKET	16
SUSHI	SUSHI DI FASSONA CON CHÈVRE, AVOCADO, MIELE ZUCCHINEE MANDORLE TOSTATE SUSHI BEEF DI FASSONA WITH CHÈVRE, AVOCADO, HONEY ZUCCHINI AND TOASTED ALMONDS	21
CARPACCIO	CARPACCIO DI FASSONA CON PESTO DI RUCOLA, POMODORINI CONFIT E PANE CARASAU CARPACCIO DI FASSONA CON PESTO OF ROCKET, CONFIT TOMATOES AND CARASAU BREAD	18
CRUDO SAN DANIELE	PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE CON BURRATA, PESTO RUCOLA E BASILICO, E CHIPS DI PANE SAN DANIELE HAM WITH BURRATA, BASIL AND ROCKET PESTO AND BREAD CHIPS	18
WAGYU	WAGYOU GIAPPONE A5 100 GR JAPAN WAGYU A5 100 GR	26
TAGLIERE DI FORMAGGI	ASSORTED CHEESE	16
FRITTO MISTO	VERDURE PASTELLATE CON ALAPENJO E MOZZARELLINE BATTERED VEGETABLES WITH ALAPENJO AND SMALL MOZZARELLA	14

PRIMI PIATTI

PACCHERI TARTUFO	PACCHERI CACIO E PEPE CON SALSA AL TARTUFO E GUANCIALE CROCCANTE PACCHERI CHEESE AND PEPPER WITH TRUFFLE SAUCE AND PORK CRUNCHY CHEEK	19
TAGLIOLINO SCOTTONA	TAGLIOLINO AL RAGÙ DI SCOTTONA TAGLIATA AL COLTELLO E FONDUTA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE TAGLIOLINO AL RAGÙ DI SCOTTONA CUT WITH KNIFE AND FONDUE OF PARMESAN AND TOASTED ALMONDS	18

SECONDI PIATTI - GRILLED SECOND COURSES

FIorentina	COSTATA ALLA FIORENTINA - T-BONE STEAK MIN. 1,1 KG A 1,5 KG	65 KG
TOMAHAWK	COSTATA TOMAHAWK - TOMAHAWK STEAK MIN. 1,0 KG A 1,2 KG	75 KG
PICANHA	RUMP COVER STEAK 300 GR	26.5
ENTRECOTE	RIBEYE STEAK 300 GR	26.5
FILETTO 200GR	FILLET OF BEEF GRILLED	26.5
COSTATA CON OSSO	SIRLOIN STEAK WITH BONE	29
AGNELLO	COSTINE DI AGNELLO AL ROSMARINO LAMB RIBS AT ROSEMARY	24.5
COSTINE	COSTINE DI MAIALE IBERICO CBT LOW TEMPERATURE COOKED IBERIAN PORK RIBS	24
GALLETTO	ALLA GRIGLIA CON SALSA AL GRILL COCKEREL ON THE GRILL WITH AL GRILL SAUCE	18
GUANCIA	DI MANZO AL PORTO CON PURÈ ALLO SCALOGNO BEEF CHEEK COOKED IN PORT WITH MASHED POTATOES AND SCALLIONS	24
ANATRA	COSCIA D'ANATRA CBT, DEMI GLACE E FRUTTI DI BOSCO DUCK LEG COOKED CBT AT DEMY GLACE SAUCE AND WILDBERRIES	24

*SU RICHIESTA - ON DEMAND:

SALSE FATTE IN CASA - HOME MADE SAUCES:

TARTUFO TRUFFLE	€ 6,00
DEMI GLACE	€ 6,00
BURRO ALL'AGLIO E SPEZIE - SPICED BUTTER	€ 6,00



CONTORNI - SIDE DISHES

CAPONATA DI VERDURA - CAPONATA OF VEGETABLES	7
PANNOCCHIA AL GRILL - CORN ON THE COB AL GRILL	5.5
ZUCCHINE TRIFOLATE - SAUTÉED COURGETTES	6
VERDURE ALLA GRIGLIA - GRILLED VEGETABLES	6
PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES	6
PATATE AL FORNO- ROASTED POTATOES	6
PATATINE DOLCI FRITTE - SWEET FRENCH FRIES	6
BROCCOLI SALTATI - SAUTEED BROCCOLI	6
ASPARAGI ALLA GRIGLIA - GRILLED ASPARAGUS	7

INSALATONE - BIG MIXED SALAD

INSALATONA CAESAR 18
CAESAR SALAD
GENTILE, POLLO, POMODORINI, OLIVE, MAIS, PANE
CROCCANTE
SALADE, CHICKEN, SMALL TOMATO, OLIVES, CORN, BREAD CRISPS

INSALATONA DEL BOSCO 18
SALAD FOREST BERRIES
YOGURT GRECO, MISTICANZA, POMODORINI, AVOCADO,
PANE CROCCANTE E FRUTTI DI BOSCO.
MIX SALADE, GREEK YOGURT, CHERRY TOMATOES, AVOCADO,
CRISPY BREAD AND BERRIES.

PIATTI DI MARE - SEAFOOD DISHES

ANTIPASTI

CRUDO DI MARE DEL GIORNO	35
RAW FISH OF THE DAY	
FIORI DI ZUCCA AL BACCALA' MANTECATO SU CREMA DI CECI	18
PUMPKIN FLOWERS WITH BACCALA' AND CHICKPEA CREAM	
GAMBERI ALLA SALSA PAD THAY	18
SHRIMPS WITH PAD THAY SAUCE	

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO RICCIOLA, ASPARAGI E POMODORI CONFIT	19
TAGLIOLINO WITH AMBERJACK, ASPARAGUS AND TOMATO CONFIT	
PACCHERI CON RAGÙ DI POLPO, STRACCIATELLA, E PESTO RUCOLA E BASILICO	22
PACCHERI WITH OCTOPUS RAGOUT, STRACCIATELLA, AND ALMONDS	

SECONDI PIATTI

TATAKY DI TONNO CON SEMI DI SESAMO E SALSA AL TAMARINDO	26
TUNA TATAKY WITH SESAME SEEDS AND TAMARIND SAUCE	
POLPO ROSTICCIATO, PURÈ DI CAROTA, FINOCCHIO MARINATO E POMODORI CONFIT	24
ROAST OCTOPUS, BASIL PESTO, CONFIT TOMATOES AND PORT REDUCTION	

COPERTO - COVER € 3.50

BAR - COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO - COFFEE ESPRESSO	2
CAPPUCCINO	3

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

BIONDA PERONI - BLOND	PICCOLA 2 CL	4	4 CL	7.5
SAINT BENOIT - AMBREE			3 CL	6
SAINT BENOIT - BLANC			3 CL	6
RAFFO GREZZA			3 CL	6

BIRRE ARTIGIANALI

CANCARA A.P.A. 33 CL	6.5
CHIARO DE LUNA WEIZEN 33 CL,00	6.5
BIONDINA 33 CL	6.5

BIBITE - DRINK

ACQUA 75 CL - WATER 75 CL	4
BIBITA IN LATTINA 33 CL - SOFT DRINK 33 CL	4.5
SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE	4.5

LIQUORI - LIQUORS

MONTENEGRO, AMARETTO DISARONNO,	5.5
AMARO DEL CAPO, AVERNA, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA	

GRAPPE

GRAPPA BIANCA - WHITE GRAPPA	5.5
GRAPPA SPECIALE	7/20
WHISKEY	8/20

DOLCI - DESSERT

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA - CHEESECAKE WITH STRAWBERRY	7.5
CREME BRULÈ AL PISTACCHIO - PISTACHIO CREME BRULÈ	7
TIRAMISÙ AL BICCHIERE - TIRAMISÙ BY THE GLASS	7
DOLCE DEL GIORNO - CAKE OF THE DAY	7.5