



ANTIPASTI

Fegato di maiale nella rete, cipolla rossa e alloro	12,00€
Strudel di scarole, olive e capperi con stracciata di bufala e battuto rosso ¹⁻⁷	12,00€
Hummus di fave, sarde in saor e finocchietto ⁵⁻¹⁻⁴	12,00€
Roast beef di anatra, pane nero, giardiniera e maionese alla senape ¹⁻³⁻¹⁰	12,00€

PRIMI

Plin ripieni di coratella, latte affumicato e verdure alla vignarola ¹⁻⁷⁻¹⁴	14,00€
Strengozzi con guanciaie, carciofi, menta e pecorino ¹⁻⁷	14,00€
Fregola con ragù di polpo in zimino, spinaci e buccia di limone ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	14,00€
Fusillotti al pesto con patate lesse, fagiolini e pomodorini infornati ¹	14,00€

SECONDI

Coniglio ai funghi in porchetta, fagioli cannellini, peperone crusco e cicoria ¹⁰	18,00€
Galletto marinato allo yogurt e spezie con misticanza di erbe selvatiche ¹⁰	18,00€
Polpette di pecora, feta, carote arrosto e patate schiacciate ¹⁻⁷⁻⁹	20,00€
Trippa alla romana ⁷⁻⁹	16,00€

CONTORNI

Verdure di stagione secondo il mercato	5,00€
--	-------



DOLCI

Tiramisù con biscotto morbido alle nocciole e caffè ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	6,00€
Consigliato con Antonio Fattori Recioto di Soave DOCG 2020 Garganega 12,5%	8,00€
Tenerina al cioccolato con crema di clementine ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00€
Consigliato con Caravaglio Passito di Salina 15%	10,00€
Riso chinguri al latte, cardamomo, composta di limoni e zucchero caramellato ⁷	8,00€
Consigliato con Cornarea Cortese Passito 14,5%	10,00€
Ciambelline al vino ¹⁻⁸	2,00€
Consigliato con Sauternes Château du Levant 10%	8,00€
Selezione di tre formaggi ⁷	12,00€
Consigliato con Fausta Bolzicco Verduzzo Passito 2022 15%	8,00€

VINI DOLCI AL CALICE

Antonio Fattori Recioto di Soave 2020 DOCG Garganega 12,5%	10,00€
Fausta Bolzicco Brezà Verduzzo Passito 2022 15%	10,00€
Château du Levant Sauters AOC 2022 Sémillon 13,5%	12,00€
Cornarea Tarasco 2020 Passito da uva Cortese 13%	12,00€
Castel Zola Albana da uve stramature 12,5%	12,00€

Pane 2,00€ a porzione

Acqua Panna / San Pellegrino 75 cl 2,00€