

## ANTIPASTI

LARDO DI PATANEGRA, CHORIZO DI BELLOTA CON GNOCCO FRITTO	€ 19
SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO E MARMELLATA DELLO CHEF	€ 18
CULATELLO CON GNOCCO FRITTO	€ 19
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DEL TdV E MIELE	€ 18
ACCIUGHE PANE E BURRO	€ 20
Le Acciughe del Mar Cantabrico, il Nostro Pane Croccante Ed il Burro Aromatizzato	
CREME BRULEE DI ZUCCA, CREMOSO AL FORMAGGIO DI CAPRA Origano e Pera Caramellata al Vino Rosso	€ 18
TAGLIATELLA DI SEPIE CBT LEGGERMENTE AFFUMICATA Su Crema di Cannellini e Zenzero con Broccoletto Croccante	€ 17

## ZUPPA

ZUPPA DI CIPOLLE DEL TEMPO DI VINO	€ 17
------------------------------------	------

## PRIMI

RISOTTO CON CREMA DI SPINACI Pasta di Salame e Riduzione al Marsala	€ 16
RISOTTO ALLE CASTAGNE Cioccolato Fondente e Rosmarino	€ 18
PASTA E FAGIOLI Cozze e Cotiche Soffiate	€ 16
TAGLIATELLE AL RAGU' DI ANATRA Fonduta di Robiola di Roccaverano e Polvere di Lampone	€ 22

---

### LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

**\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

**mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**

## GRIGLIA

FIORENTINA LIMOUSINE (1,4 kg. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,4 kg c.ca)	€ 8,5 etto
COSTATA LIMOUSINE (800 gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 29
DIAFRAMMA DI LIMOUSINE (250gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 24
CHATEAUBRIAND (500gr.) "nome che la cucina francese dà a un particolare taglio di carne di bovino adulto molto pregiato, ricavato dal cuore del filetto"	€ 54

Le Carni vengono servite con i Nostri Contorni

## SECONDI

COTOLETTA DI VITELLO IN CROSTA DI PANE PANKO Con Crema di Patate e Castagne	€ 36
BRASATO AL VINO ROSSO Millefoglie di Sedano Rapa e Gelato Salato alle Prugne	€ 26
SGOMBRO SCOTTATO AL PROFUMO DI CUMINO Crema di Pastinaca e Prezzemolo con Caponata di Verdure	€ 24
LA TARTARE DI MANZO SU PAN BRIOCHES TOSTATO Fungo Porcino Croccante e Fondutina di Zola	€ 26

---

### LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

**\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

**mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**

## DOLCI

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO	€ 9
CANNOLO DESTRUTTURATO	€ 10
PERA COTTA AL VIN BRULEE Crumble al Timo e Gelato alla Cannella Homemade	€ 9
BAVARESE ALLO YOGURT GRECO Chutney di Mango e Alloro con Noci Sabbiate e Salate	€ 9
LE TORTE DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 8

---

### LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

**\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

**mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**