

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00 – Lunch from 12:00 pm to 3:00 pm  
Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

## In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Compliment Our Wines

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	13,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Sformato di Cavolfiore Selection of Mixed Salumi Served with a Cauliflower Flan	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Cappero Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Flan di Pecorino e Fave, Crema di Pomodoro Confit e Scaglie di Marzolino Savory Flan of Pecorino Cheese and Fava Beans with a Tomato Confit and Shavings of Sheep Cheese	12,00
Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Spuma di Parmigiano, Cardoncello alla Piastra e Fondo di Cipolla Egg Cooked at Low Temperature with Cream of Parmesan Cheese, Mushrooms and Onion	12,00
Punta di Petto con Fondo di Vitello e Cavolfiore in Consistenze Boiled Beef composition with a Veal Demi Glace and Cauliflower	14,00
Tartare di Fassona con Maionese alla Senape, Crumble di Cetriolo, Acciuga Marinata Beef Tartare with a Mustard Mayonnaise Sauce, Cucumber and Marinated Anchovies	15,00

### I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Risotto con Crema di Borrachine, Calamari, Salsa alla Livornese e Nocciole Risotto with a Cream of Borage Herb, Calamari and a Sauce with Hazelnuts	14,00
Ravioli Fatti in Casa Ripieni di Ribollita, Crema di Cannellini e Spuma di Pane di Segale Fresh Homemade Ravioli Filled with A Vegetable Bread Stew in a Cream of White Beans	14,00
Tubetti Rigati al Ragù di Quaglia, Crema di Radici e Olio alle Erbe Short Pasta Served with a Ragu of Quail a Cream of Root Vegetables and a Herb Infused Oil	14,00
Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle	18,00

### Dolce / Dessert

T <sup>3</sup> : “Tiramisu’ al Cubo” Tiramisu in Cube	7,00
Streusel al Cacao con Spuma di Semolino, Caramello Salato e Nocciola Crumble of Cacao with a Cream of Wheat, Salted Caramel and Hazelnuts	7,00
Panna Cotta al Sedano con Gelato alla Stracciatella e Namelaka al Cioccolato Celery Panna Cotta with a Chocolate Chip Gelato and Chocolate Mousse	7,00

*Executive Chef Matteo Caironi*

# Menu Degustazione

## The Wine Tasting Menus

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu  
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu

### Vegetariano

45,00 euro Per Persona

Flan di Pecorino e Fave, Crema di Pomodoro Confit e Scaglie di Marzolino  
Savory Flan of Pecorino Cheese and Fava Beans with a Tomato Confit and Shavings of Sheep Cheese

Ravioli Fatti in Casa Ripieni di Ribollita, Crema di Cannellini e Spuma di Pane di Segale  
Fresh Homemade Ravioli Filled with A Vegetable Bread Stew in a Cream of White Beans

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

### Classico

55,00 euro Per Persona

Tubetti Rigati al Ragù di Quaglia, Crema di Radici e Olio alle Erbe  
Short Pasta Served with a Ragu of Quail a Cream of Root Vegetables and a Herb Infused Oil

Costolette di Agnello alla Piastra con Carciofi in Consistenze e Radicchietti di Campo  
Lamb Chops with Artichokes and Wild Bitter Salad

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

### Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione  
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle

Faraona Cotta a Bassa Temperatura, Millefoglie di Patate Novelle e Tartufo di Stagione  
Guinea fowl Cooked at Low Temperature with a Potato Millefoglie and Seasonal Black Truffle

Dolce:

Gelato alla Crema con Terra di Mandorle, Lamponi, Miele e Tartufo Fresco  
Vanilla Ice Cream, Almond Crumble, Raspberries, Honey and Fresh Truffle

or

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

*Executive Chef Matteo Caironi*



## Menu Pomeridiano

### Afternoon Menu

Menu' Pomeridiano Disponibile tra le 15:00 e le 19:00  
Limited Menu Items Available Between 3:00pm to 7:00pm

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	13,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Sformato di Cavolfiore Selection of Mixed Salumi Served with a Cauliflower Flan	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperro Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Flan di Pecorino e Fave, Crema di Pomodoro Confit e Scaglie di Marzolino Savory Flan of Pecorino Cheese and Fava Beans with a Tomato Confit and Shavings of Sheep Cheese	12,00

*Executive Chef Matteo Caironi*