

Antipasti

Bruschetta, pomodoro e basilico € 14

Bruschetta , tomate et basilic
Bruschetta, tomato and basil

Burrata, alici e fonduta di pomodoro € 15

Burrata, anchois, tomate fondue
Burrata, anchovies, tomato sauce

Tagliere di formaggi locali e composte € 15

Assiette de fromage et compotes
Assiette of tipicals cheeses and compotes

Tagliere di salumi e castagne € 15

Assiette charcuteries et châtaignes
Assiette of cured meats and chestnuts

Primi

Tagliatelle all'uovo al ragù e porcini € 16

Tagliatelle aux oeufs et ragù avec cèpes
Eggs tagliatelle with ragù and porcini

Orecchiette con broccoli, lime e bottarga di muggine € 16

Orecchiette au broccoli,
citron vert pourtague de muiet
Orecchiette with broccoli, lime and mullet bottarga

Polenta grassa, fontina burro e salvia € 14

Polenta grassa: fromage fontina, beurre et sauge
Polenta grassa: polenta with fontina, butter and sage

Secondi

Costata di vitellone (700g) alla griglia € 45

Côte de veau grillée (600 g)
Grilled veal rib (600 g)

Costine glassate, barbecue e miele € 22

Côtes levées glacées, barbecue et miel
Glazed ribs, barbecue and honey

La Valdostana cotta nel burro-coulù € 30

Escalope valdotaine cuite au beurre clarifié
Valdostana-style veal cutlet cooked in brown butter

Insalate e contorni

insalata verde, pollo alla griglia, crostini al timo, toma parmigianata e olive taggiasche € 15

Salade verte, poulet grillé, croûtons au thym,
toma parmigianata et olives taggiasche
Green salad, grilled chicken, thyme croutons,
toma parmigianata and olive taggiasche

Insalata verde, pomodorini e cipolla di Tropea € 10

Salad verd, tomates cerises et oignon tropea
Green salad, cherry tomato and tropea onion

Patate al burro e salvia € 7

Pomme de terre au four
Baked potatoes

Verdure grigliate (zucchine, peperoni e melanzane) € 14

Legumes grillés : courgettes, poivron, aubergines
Grilled vegetables: peppers, courgettes, aubergines

D dolci

Tiramisù € 9

**Gelato fiordilatte, babà al rum
e amarene sciroppate** € 10

Glace au fiordilatte, babà au rum
et cerises noires au sirop

Fiordilatte ice cream, rum babà and
black cherries in syrup

**Crostata di frutti di bosco
e crema al cioccolato bianco** € 9

Tartelette avec fruits des bois
et crème au chocolat blanc

Wild berry and white chocolate cream tart

Servizio e pane € 3

Cover charge and bread
Couvert et pain

Per eventuali intolleranze, rivolgersi al personale

Per tutelare la qualità delle materie prime e l'integrità delle preparazioni, il ristorante adotta, ove necessario, la tecnica dell'abbattimento di temperatura nel pieno rispetto della normativa vigente.

Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety,

as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.



menu