



Menù

ANTIPASTI – STARTERS

Bocconcini di bufala campana d.o.p. serviti con melanzane al forno e pomodori secchi
Buffalo mozzarella cheese with roasted aubergines and dried tomatoes

Euro 10,00

Allergeni/Allergens 7

Sfogliatina ai funghi con fonduta di Taleggio della Valsassina **V**

Quiche lorraine with mushrooms and Taleggio cheese sauce

Euro 10,00

Allergeni/Allergens 1,2,6,7,8

Fiocco di culatello servito con pecorino dolce e fichi

Culatello ham with pecorino cheese and figs

Euro 10,00

Allergeni/Allergens 14

PRIMI - FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano al pomodoro e basilico **V**

Gragnano Spaghetti with tomato and basil

Euro 10,00

Allergeni/Allergens 8

Zuppa di legumi e cereali di Colfiorito

Soup with cereals and beans

Euro 10,00

Allergeni/Allergens 8,11,14

Spaghetti alla chitarra con bottarga di muggine

Hand-made spaghetti with mullet bottarga

Euro 12,00

Allergeni/Allergens 5,6,8,11,14

Garganelli romagnoli con pesce spada ai profumi mediterranei

Garganelli pasta with swordfish and mediterranean sauce

Euro 12,00

Allergeni/Allergens 1,2,6,7,8,9

SECONDI – MAIN COURSES

Controfiletto di manzo irlandese servito con patate arrostiti

Irish beef sirloin served with roasted potatoes

Euro 18,00

Allergeni/Allergens 1,2

Tagliata di manzo irlandese al sale affumicato servita con salsa ai funghi

Irish sliced beef with smoked salt and mushrooms sauce

Euro 23,00

Allergeni/Allergens 14

Costata di manzo irlandese (600 gr) servita con misto di verdure al forno

Irish rib beef with roasted vegetables

Euro 26,00

Allergeni/Allergens 1,2,7

Pesce spada ai ferri servito con verdure grigliate

Grilled swordfish with vegetables

Euro 18,00

Allergeni/Allergens 5

Chicken Caesar Salad

Insalata, crostini di pane, scaglie di parmigiano, pollo grigliato, dressing allo yogurt

Lettuce, grilled bread, Parmesan cheese chips, grilled chicken, yoghurt dressing

Euro 14,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Tomino piemontese alla piastra servito con misto di verdure

Grilled tomino cheese with mixed vegetables

Euro 14,00

Allergeni/Allergens 1,2,7, 8

DESSERT

Dessert del giorno/ *Dessert of the day*

Euro 8,00

Sorbetto alla frutta

Fruit sorbet

Euro 6,00

Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

Euro 6,00

Coperto – Cover charge Euro 2,00

ALLERGENI – ALLERGENES

- | | |
|--|--|
| 1. Arachidi – <i>Peanuts</i> | 8. Cereali contenenti glutine – <i>Cereals containing gluten</i> |
| 2. Frutta a Guscio – <i>Tree nuts</i> | 9. Soia – <i>Soya</i> |
| 3. Crostacei – <i>Crustaceans</i> | 10. Semi di Sesamo – <i>Sesame Seeds</i> |
| 4. Molluschi – <i>Shellfish</i> | 11. Sedano – <i>Celery</i> |
| 5. Pesce – <i>Fish</i> | 12. Senape – <i>Mustard</i> |
| 6. Uova – <i>Eggs</i> | 13. Lupino – <i>Lupin</i> |
| 7. Latte e prodotti latticini – <i>Milk and diary products</i> | 14. Anidride Solforosa – <i>Sulphur Dioxide</i> |

V: vegetariano-vegetarian