

ANTIPASTI

- Goloset (piatto degustazione)
€ 9.00
- Green (Bruschetta e flan alle verdure)
€ 8.00
- Lardo "Patanegra" e salumi nostrani
€ 10.00
- Dadolata di Chianina
€ 9.00
- Prosciutto di San Daniele - 24 mesi
€ 10.00

SECONDI

- Tartara di manzo, Scottona
€ 14.00
- Formaggi e confetture
€ 10.00
- Frico e polenta
€ 10.00

Costata
hg € 4.00

Tagliata di Picanha
g.300 - € 18.00

Costicine di agnello
al fior di sale
€ 14.00

ALLA BRACE

REAL IBERICO
"Patanegra"

Plumas
€ 16.00

Solomillo
€ 14.00

Tagliata d'anatra con glassa
di miele e aceto
€ 14.00

Tagliata di faraona
€ 13.00

PRIMI piatti Pasta fatta in casa

- Gnocchetti al ragù di
pezzata rossa
€ 7.00
- I nostri ravioli
€ 9.00
- Carui di Santine
€ 9.00



Contorni di stagione
€ 3.00

"I Nostri dessert"
€ 4.00

Coperto
€ 1.50

Su ordinazione

- Capretto allo spiedo - min. 8 persone
- Maialino allo spiedo - min. 8 persone
- Germano reale allo spiedo - min. 8 persone
- Anguilla alla brace - min. 8 persone
- Coniglio allo spiedo - min. 8 persone

Gentile cliente,
riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che
provocano allergie o intolleranze contenute nelle
nostre pietanze:
Cereali contenenti glutine, uova e derivati, pesce, soia,
latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo.
Il personale è a Sua disposizione per informazioni
più dettagliate.