

## ANTIPASTI - STARTERS

Salmone marinato agli agrumi con insalata di finocchi, radicchio, noci e supreme di arancia € 14,00

Citrus-marinated salmon served with fennel, radicchio, walnuts and orange salad

Uovo 63° con mantecato di patate, fonduta di parmigiano 30 mesi e tartufo nero € 14,00

Egg cooked at 63° served with creamy potatoes, 30-month aged Parmigiano fondue and black truffle

Flan di porcini con fonduta di taleggio e castagne € 14,00

Porcini flan with a fondue of taleggio cheese and chestnut

Fegatino di maiale in rete, cipolle Borettane e cime di rapa € 10,00

Pork liver served with Borettane onions and turnip greens

## PRIMI PIATTI – PASTA DISHES

Tortelli di cinta Senese, fonduta di parmigiano 30 mesi, cialda e tartufo € 18,00

Tortelli stuffed with Cinta Senese pork, 30-month aged Parmigiano fondue, wafer and truffle

Carnaroli invecchiato 22 mesi cacio e pepe con gamberi e zeste di bergamotto € 17,00

22-month aged Carnaroli risotto with cheese and pepper served with prawns and bergamot zest

Vellutata di patate gialle di Colfiorito, cavolfiore brasato e crema di porro € 16,00

Vellutata soup with Colfiorito yellow potatoes, braised cauliflower and leek cream

Taglierino al tartufo nero e stracciatella di bufala € 20,00

Taglierino pasta with black autumn truffle and bufala stracciatella

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Faraona farcita con tartufo	€ 20,00
Guinea fowl stuffed with truffle	
Stracotto di manzo ai funghi con mantecato di patate viola e bieta saltata	€ 20,00
Beef stew with mushrooms, creamed purple potatoes and sautéed chard	
Costine di maiale affumicate al pino con ratatouille di verdure al cartoccio e salsa di pomodoro affumicato	€ 19,00
Pine-smoked pork ribs with baked vegetable ratatouille and smoky tomato sauce	
Trancio di salmone alla griglia affumicato al legno di quercia	€ 20,00
Oak wood smoked salmon steak	

## CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure croccanti di stagione	€ 5,00
Crispy seasonal vegetables	
Patate arrosto al profumo di rosmarino	€ 5,00
Baked potatoes with rosemary	
Insalata mista	€ 5,00
Mixed salad	
Bieta saltata con aglio e peperoncino	€ 5,00
Sautéed chard with garlic and chilli	

## DOLCI - DESSERTS

Tiramisù della tradizione	€ 7,00
Tiramisù	
Tortino di cioccolato bianco con cuore fondente con juice di mandarino e cristalli di sale di Maldon	€ 7,00
Molten white chocolate mini cake served with mandarin juice and Maldon salt crystals	
Semifreddo al cocco su coulis di lamponi	€ 7,00
Coconut semifreddo on raspberry coulis	
Pera allo zafferano con sfera di gorgonzola	€ 7,00
Saffron pear with gorgonzola sphere	

Coperto €2,50 a persona.  
Service charge of € 2.50 per person.