

# Antipasti

**Pecorino fritto** (1,5,7,8) - 10,00

con crudità di pere e miele

*Fried pecorino with pears and honey*

**Salmone marinato alla Barbarossa** (4,5,12) - 13,00

con verdure in agrodolce e chips di riso alla paprika

*Barbarossa marinated salmon with sweet and sour vegetables and paprika rice chips*

**Zuppetta di moscardini** (9,12,14) - 15,00

con pane tostato di nostra produzione

*Red musky octopus soup with toasted bread of our production*

**Lasagnetta di neccio** (7,8) - 13,00

ripiena di mousse al biroldo, zest di arancia croccante, salsa al rosmarino e pinolo

*Chestnut flour crepes filled with biroldo mousse, orange zest, rosemary and pine nut sauce*

**Tartare di manzo** (3,4,7) - 13,00

con chips di pane alle erbette, cipolla caramellata e maionese agli agrumi

*Beef tartare with parmesan chips, caramelized onion, marinated egg and citrus mayonnaise*

**Scaloppa di foie gras** (1,7,12) - 16,00

con pan brioche caldo e la mela in due consistenze

*Foie gras escalope with warm brioche bread and apple in two consistencies*

# Primi Piatti

**Tagliatelle al cacao** (1,9,12) - 14,00

con ragù bianco di cacciagione e riduzione al ginepro

*Cocoa tagliatelle with white wild meat ragout and juniper reduction*

**Paccheri alla Gricia** (1,3,7) - 13,00

con chips di cavolo nero

*Paccheri in Gricia Style with black cabbage chips*

**Risotto Carnaroli alla zucca** (7) - 15,00

con fonduta di erborinato e i suoi semi (tempo di cottura 20 minuti)

*Pumpkin risotto with blue cheese fondue and pumpkin seed (20 minutes cooking time)*

**Gnocchi di farro** (1,4,6,8) - 16,00

con verza, pinoli, uvetta, germogli di soia, riduzione di soia allo zenzero e tartare di tonno\*

*Spelled gnocchi, cabbage, pine nuts, raisins, soy sprouts, soy and ginger reduction and tuna\* tartare*

**Linguine di pasta fresca** (1,4) - 14,00

con pomodoro confit, orata e bottarga

*Linguine Pasta with confit tomatoes, sea bream and bottarga*

# Secondi Piatti

**Filetto di manzo alla Rossini (1,12) - 30,00**

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso  
*Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction*

**Filetto di manzo alla griglia - 23,00**

*grilled beef filet*

**Bistecca o tagliata di manzo - 52,00 al kg**

Selezione Antica Norcineria (minimo 900 gr )

*Porterhouse steak (minimum 900 gr )*

**Guancia di vitello CBT (12) - 20,00**

la sua salsa e cime di rapa  
*Veal cheek cooked low temperature, its sauce and turnip greens*

**Trancio di pesce del giorno (4,12) - 22,00**

con pak choi e melagrana  
*Fish slice of the day with pak choi and pomegranate*

**Gamberi lardellati (2) - 25,00**

su polenta e crema di peperone dolce  
*Shrimp lard on polenta and sweet pepper cream*

**Tacos (5,8,12) - 16,00**

ripieno di tofu marinato all'aperol con arancio, hummus, pistacchio e salsa di barbarossa  
*Taco stuffed with aperol marinated tofu, orange, hummus, pistachio and beetroot sauce*

# Contorni

**Purè di patate al timo (7) - 5,50**  
mashed potatoes with thyme

**Insalatina di stagione - 6,00**  
Seasonal salad

**Fagioli al forno - 6,00**  
Baked beans

**Radicchio brasato (12) - 6,50**  
Braised radicchio

**Coperto euro 2,50 / Cover charge euro 2,50**

**Disponibile pane e pasta senza glutine / Gluten free bread and pasta available**

***Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero***

**\* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / Frozen products if fresh ones aren't available**

**Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.**

**I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / The numbers in parentheses indicate the possible allergens**

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products