

## **Antipasti**

### **Starters**

- Tartare di manzo con tuile al parmigiano  
e tartufo nero (allergeni: senape, soia, latticini e uova) € 18,00  
*Beef tartare with parmesan cheese tuile and black truffle (allergens: mustard, soy, milk, egg)*
- Lingua di vitello glassata,  
puntarelle e salsa verde contemporanea (allergeni: latticini, soia, pesce, solfiti) € 17,00  
(allergeni: molluschi, glutine, sedano)  
*Glazed veal tongue, chicory and green sauce (milk, soy, fish, sulphites)*
- Insalata di mare al vapore  
con consistenze di verdure e frutto della passione (allergeni: pesce, crostacei\*, molluschi) € 18,00  
*Seafood salad with vegetable and passion fruit (allergens: fish, crustacean\*, molluscs)*
- Carciofi croccanti con fonduta al pecorino e bottarga di muggine ( latticini, pesce) € 18,00  
*Crispy artichokes with pecorino cheese fondue and mullet roe (allergens: milk, egg)*

## **Primi piatti**

### **First Courses**

- Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 17,00  
*Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)*
- Pacchero 'Pastificio Mancini' al ragù di cinghiale (allergeni: glutine, sedano, solfiti) € 18,00  
*Pacchero with wild boar ragu (allergens: gluten, celery, sulphites)*
- Pasta, fagioli, cozze e rosmarino (allergeni: glutine, molluschi) € 17,00  
*Pasta with beans, mussels and rosemary (allergens: gluten, molluscs)*
- Minestrone di verdure stagionali (allergeni: sedano) € 14,00  
*Vegetable soup (celery)*

\*Prodotti congelati  
*Frozen products*

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione  
*For any information the staff is at your complete disposal*

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi  
preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

*We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances  
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff*

## **Secondi piatti**

### **Main courses**

Guancia di vitello brasata al vino rosso con spuma di cavolfiori e chips di yucca (allergeni: sedano, solfiti, latticini) <i>Veal cheek in red wine with cauliflower foam and yucca chips (allergens: celery, sulphites, milk)</i>	€ 27,00
Coscia di faraona ripiena di funghi e castagne con il suo fondo e crema di patate (allergeni: sedano, solfiti, latticini) <i>Guinea fowl stuffed with mushrooms and chestnuts served with mashed potatoes (celery, sulphites, milk)</i>	€ 25,00
Filetto di cervo ai frutti rossi con polenta morbida (allergeni: sedano, solfiti, latticini) <i>Deer filet with red berries and smooth polenta (allergens: celery, sulphites, milk)</i>	€ 30,00
Trancio di branzino con carciofi e olive al profumo di arancia (allergeni: pesce) <i>Slice of sea bass with artichokes and olives flavored with orange (allergens: fish)</i>	€ 25,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 8,00

### **Piatti unici**

#### **Single dish**

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello (allergeni: latticini, sedano, solfiti) <i>Risotto Milanese style with saffron pistils and 'ossobuco' (allergens: milk, celery, sulphites)</i>	€ 35,00
Hummus di ceci con polpo grigliato, pane carasau e salsa allo yogurt (allergeni: molluschi, glutine, latticini) <i>Hummus with grilled octopus, carasau bread and yogurt sauce (allergens: molluscs, gluten, milk)</i>	€ 35,00
Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)</i>	€ 25,00

### **Dessert**

Zabaione al Marsala e pan brioche (allergeni: latticini, uova, glutine, solfiti) <i>Marsala zabaglione and brioche bread (allergens: milk, egg, gluten, sulphites)</i>	€ 8,00
Spuma al tiramisù con crumble alle mandorle e caffè (uova, latticini, frutta secca) <i>Tiramisu foam with almonds and coffee crumble (allergens: egg, milk, nuts)</i>	€ 8,00
Cre moso al cioccolato con spuma al caramello e grue di cacao (uova, latticini) <i>Chocolate cream with caramel foam and cocoa grue (allergens: egg, milk)</i>	€ 8,00
Composizione di frutta in diverse consistenze <i>Fresh fruit and its textures</i>	€ 8,00