



**DONGIONE**  
RISTORANTE  
**ANTIPASTI**

<b>BRUSCHETTA CON PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, PROSCIUTTO E FUNGHETTI; BRUSCHETTA CON SALSICCIA E SCAMORZA; BRUSCHETTA CON VERZA, ZUCCA E PROVOLA; BRUSCHETTA CON TALEGGIO, NOCI E RADICCHIO.</b>	<b>6.50</b>
BRUSCHETTA WITH CHICKEN LIVER PATÈ, CURED HAM AND MARINATED MUSHROOMS; BRUSCHETTA SAUSAGE, SCAMORZA CHEESE; BRUSCHETTA WITH SAVOY CABBAGE, PUMPKIN AND PROVOLA CHEESE; BRUSCHETTA WITH TALEGGIO CHEESE, WALNUTS AND CHICORY	
<b>TAGLIERE DI SALUMI CON SELEZIONE DI PANI DI NOSTRA PRODUZIONE</b>	<b>8.00</b>
WOODEN PLATTER WITH CURED MEAT AND BREADS OF OUR PRODUCTION	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI DI CAPRA, MUCCA E DI PECORA, CON COTOGNATA, CONFETTURA CONSERVE LA VECIA E PANI DI NOSTRA PRODUZIONE</b>	<b>8.50</b>
SELECTION OF UMBRIAN OF GOAT, COW AND SHEEP CHEESES WITH COTOGNATA AND JAM OF "LAVECIA" PRODUCTION AND HOME MADE BREADS	
<b>SOTT'OLI LAVECIA : PEPERONCINO RIPIENO CON TONNO GRIGLIATO, LOMBETTO E VERDURE CON PANE BRUSCHETTATO</b>	<b>8.50</b>
LAVECIA: CURIED PEPPERONI STUFFED OF GRILLED TUNA FISH, "LOMBETTO" AND VEGETABLES IN OIL WITH CRISPY BREAD	
<b>TEMPURA CON PESCE DEL GIORNO, VERDURE DI STAGIONE E MAIONESE AL LIME</b>	<b>8.50</b>
TEMPURA WITH FISH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES AND LIME MAYONNAISE	
<b>CARPACCIO DI CHIANINA "ETRUSCO" FROLLATA 60 GIORNI CON MELOGRANO, PINOLI RUCOLA E GRANA</b>	<b>10.50</b>
ETRUSCO CHIANINA MEAT'S CARPACCIO AGED 60 DAYS, WITH POMEGRANATE, PINE NUTS, ROCKET AND GRANA CHEESE	
<b>CARPACCIO DI TONNO CON RUCOLA E AVOCADO</b>	<b>10.00</b>
TUNA' CARPACCIO WITH ROCKET AND AVOCADO	
<b>TORTINO DI CARCIOFI CON SALSA AL PARMIGIANO E CHIPS DI TOPINAMBUR</b>	<b>5.50</b>
ARTICHOKE CAKE CON PARMESAN SAUCE AND GERUSALEM ARTICHOKE CHIPS	
<b>GUAZZETTO DI COZZE CON PANE BRUSCHETTATO</b>	<b>8.00</b>
MUSSELS STEW WITH TOASTED BREAD	

**PANE E PASTA SONO DI NOSTRA PRODUZIONE**  
ALL BREADS AND PASTA ARE HOME HAND MADE

**LE VERDURE SECCHIE O IN CONSERVA SONO DI NOSTRA PRODUZIONE**  
ALL THE VEGETABLES DRIED OR CANNED ARE MADE IN OUR KITCHEN

**COPERTO 2.00**

---



**DONGIONE**  
RISTORANTE  
**PRIMI**

<b>RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA ED ERBE DI CAMPO CON BURRO, SALVIA E PARMIGIANO</b> HOME HAND MADE RAVIOLI STUFFED OF BUFFALO RICOTTA AND WILD CHICORY WITH BUTTER, SAGE AND PARMESAN CHEESE	<b>11.50</b>
<b>GNOCCHETTI DI PATATE CON SUGO D'ANATRA BIANCO E OLIVE TAGGIASCHE</b> HOME HAND MADE GNOCCHETTI WITH DUCK WHITE RAGÚ AND TAGGIASCHE OLIVES	<b>12.00</b>
<b>AGNOLOTTI DI FARAONA CON CECI E ROSMARINO</b> HOME HAND MADE AGNOLOTTI STUFFED OF GUINEA FOWL WITH CHICKPEAS AND ROSEMARY	<b>12.00</b>
<b>TRIANGOLI RIPIENI DI ORATA CON OLIVE LECCINO, CAPPERI E POMODORINI</b> HOME HAND MADE TRIANGOLI STUFFED WITH SEA BREAM WITH LECCINO OLIVES AND TOMATOES	<b>13.00</b>

**SECONDI**

<b>FILETTO DI MAIALE FARCITO CON PROVOLA DI MONTEMERCOLE CON CARCIOFI GRATINATI E PURE' DI PATATE</b> PORK FILLET STUFFED WITH MONTEMERCOLE'S PROVOLA WITH GRATINATED ARTICHOKE AND MASH POTATO	<b>14.50</b>
<b>SPEZZATINO DI CAPRIOLO IN SALMI' CON POLENTA</b> VENISON STEW "IN SALMI" WITH POLENTA	<b>14.00</b>
<b>PESCE DEL GIORNO CON PURE' DI PATATE E PREZZEMOLO E CAVOLO MARINO RIPASSATO IN PADELLA</b> ROAST FISH OF THE DAY WITH MASHED POTATOES AND PARSLEY, AND SAUTED KALE	<b>15.00</b>
<b>PADELLATA DI CALAMARI CON VERZA SALTATA E SALSALIA AL NERO DI SEPPIA</b> SAUTEED SQUID WITH SAUTEED SAVOY CABBAGE AND SQUID INK SAUCE	<b>14.00</b>
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> SLICED ENTRECOTE STEAK WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE	<b>15.00</b>
<b>TAGLIATA ETRUSCO RISERVA, IL TAGLIO DEL MACELLAIO, FROLLATA 60 GIORNI CON PATATE ARROSTO E RUCOLA E GRANA</b> RESERVE ETRUSCO SLICED ENTRECOTE STEAK, BUTCHER'S CUT, AGED 60 DAYS, WITH ROASTED POTATOES AND ROCKET WITH GRANA CHEESE	<b>22.00</b>
<b>"PARMIGIANA" BURGER DI GOBBI, BIETOLE, POMODORI ARROSTO, MOZZARELLA DI BUFALA DI MONTELUPO E PATATE IN TEMPURA CON MAIONESE ALLA SOIA</b> PARMIGIANA BURGER WITH CARDOONS, CHARD, ROAST TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA FROM MONTELUPO AND TEMPURA OF POTATOES AND SOY MAYO	<b>13.50</b>

**CONTORNI**

<b>PATATE ARROSTO</b> 3.50 ROAST POTATOES	<b>PATATE FRITTE</b> 3.00 CRISPY FRIED CHIPS
<b>INSALATA MISTA</b> 3.50 SEASONAL MIXED SALAD	<b>VERDURE DEL GIORNO</b> 3.50 VEGETABLES