



RISTORANTE

I CICHETTI

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO UN CALICE DI CA'DE SASS	3.50
TIRADITO DI SALMONE CON RUCOLA E POMODORINI SALMON TIRADITO WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES	4.00
CROSTINO CON PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, PROSCIUTTO E FUNGHETTI CROSTINO WITH CHICKEN LIVER PATÈ, CURED HAM AND MARINATED MUSHROOMS	2.50
BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BASIL	2.00
FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI PROVOLA DI MONTEMERCOLE E POMODORINI CONFIT COURGETTE FLOWER STUFFED OF PROVOLA FROM MONTEMERCOLE AND CHERRY TOMATO CONFIT	2.00
MOZZARELLA DI BUFALA DI MONTELUPO, POMODORINI E BASILICO BUFALO MOZZARELLA FROM MONTELUPO WITH CHERRY TOMATO AND BASIL	3.00
PATATA RIPIENA AI FRUTTI DI MARE ARROSTO ROAST POTATO STUFFED OF SEAFOOD	3.50

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI DELL'AZ.AGR TERRA DEL CARPINA CON SELEZIONE DI PANI DI NOSTRA PRODUZIONE WOODEN PLATTER WITH CURED MEAT AND BREADS OF OUR PRODUCTION	8.00
SELEZIONE DI FORMAGGI DI MOTEMERCOLE CON CONFETTURE CONSERVE LAVECIA PANBRIOCHE UVETTA E CANNELLA E PANINO ALLE NOCI SELECTION OF CHEESE FROM MOTEMERCOLE WITH JAM OF "LAVECIA PRODUCTION", RAISIN AND CINNAMON BRIOCHE BREAD AND WALNUT BUNS	8.50
SELEZIONE DI SOTT'OLI LAVECIA: PEPERONCINO RIPIENO CON TONNO GRIGLIATO, SALUMI E VERDURE CON PANE BRUSCHETTATO LAVECIA: CURIED PEPPERONI STUFFED OF GRILLED TUNA FISH, COLD CUTS AND VEGETABLES IN OIL WITH CRISPY BREAD	8.50
TEMPURA CON PESCE DEL GIORNO, VERDURE DI STAGIONE E MAIONESE AL LIME TEMPURA WITH FISH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES AND LIME MAYONNAISE	9.50
CARPACCIO DI CHIANINA" ETRUSCO" FROLLATA 60 GIORNI CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA ETRUSCO CHIANINA MEAT'S CARPACCIO AGED 60 DAYS, WITH ROCKET, CHERRY TOMATO AND GRANA CHEESE	10.50
CARPACCIO DI TONNO CON PANE TOSTATO TUNA'S CARPACCIO WITH CRISPY BREAD	10.00
TORTINO DI CARCIOFI CON CREMA DI PARMIGIANO ARTICHOKE FLAN WITH PARMESAN CREAM	5.50
LE VERDURE SECCHHE O IN CONSERVA SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL THE VEGETABLES DRIED OR CANNED ARE MADE IN OUR KITCHEN	COPERTO 2.50



DONGIONE
RISTORANTE
PRIMI

**AGNOLOTTI DI PORCHETTA DI NOSTRA PRODUZIONE FATTA CON MAIALI LOCALI
CON BURRO E SALVIA** **12.00**

HOME HAND MADE AGNOLOTTI STUFFED WITH PORCHETTA WITH BUTTER AND SAGE

**RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA DI MONTELUPO E SPINACI CON POMODORO, PINOLI E
RICOTTA DI BUFALA STAGIONATA A SCAGLIE** **11.00**

HOME HAND MADE RAVIOLI WITH BUFALO RICOTTA AND SPINACH, WITH TOMATO, PINUTS AND SLICE OF CURED
BUFALO RICOTTA

PANZEROTTI DI PATATE CON SCAMPI, POMODORINI, BASILICO E ZAFFERANO **13.00**

HOME HAND MADE PANZEROTTI STUFFED WITH POTATO WITH LANGOUSTINES, CHERRY TOMATO, BASIL AND
SAFFRON

GNOCCHI CON RAGU' DI PESCE **12.50**

HOME HAND MADE GNOCCHI WITH SEAFOOD RAGU'

SECONDI

**ARROSTICINI RISERVA DI MANZO FROLLATO 60 GIORNI ALLA GRIGLIA CON PATATE SOTTO
LA CENERE ED ERBE DI CAMPO RIPASSATE IN PADELLA** **15.00**

GRILLED BEEF RISERVA 60 DAYS SKEWERS WITH UNDER-ASH COOKED POTATOES AND SAUTEED MIXED WILD ERBES

**PESCE DEL GIORNO AL FORNO CON POMODORI GARTINATI ED ERBE DI CAMPO RIPASSATE
IN PADELLA** **16.00**

ROAST FISH OF THE DAY WITH GRATIN TOMATO AND SAUTEED MIXED WILD ERBES

PADELLATA DI CALAMARI CON CAPONATA DI VERDURE E PAPPAL POMODORO **14.50**

SAUTEED SQUID WITH SAUTEED MIXED SEASONAL VEGETABLES AND PAPPAL POMODORO SAUCE

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA **15.00**

SLICED ENTRECOTE STEAK WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE

**"PARMIGIANA" BURGER MELANZANE, POMODORI ARROSTO, MOZZARELLA
DI BUFALA DI MONTELUPO E PATATE IN TEMPURA CON MAIONESE ALLA SOIA** **13.50**

PARMIGIANA BUGHER WITH CHARD, ROAST TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA FROM MONTELUPO
AND TEMPURA OF POTATOES AND SOY MAYO

CONTORNI

PATATE ARROSTO **3.50**

ROASTED POTATOES

PATATE FRITTE **3.50**

FRIED CHIPS

INSALATA MISTA **3.50**

SEASONAL MIXED SALAD

VERDURE DEL GIORNO **3.50**

MIXED SEASONAL VEGETABLES

PANE E PASTA SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

ALL BREADS AND PASTA ARE HOME HAND MADE
