



DONGIONE
RISTORANTE
I CICHETTI

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO UN CALICE DI CA'DE SASS
4.50

PATATA RIPIENA AI FRUTTI DI MARE ARROSTO **4.00**
ROAST POTATO STUFFED OF SEAFOOD

CREMA DI PORCINI (la ricetta della Zì Nella) **3.50**
PORCINI MUSCHROOMS CREAM (Aunt Nella recip)

CIACCINA FRITTA CON MORTADELLA ARTIGIANALE **3.50**
FRIED CIACCINA WITH HANDCRAFT MORTADELLA

LE SELEZIONI DELLA VALTIBERINA

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO UN CALICE DI
SYRAH "I GIRASOLI DI SANT'ANDREA"
4.50

**TAGLIERE DI SALUMI DELL'AZ.AGR TERRA DEL CARPINA CON SELEZIONE DI PANI
DI NOSTRA PRODUZIONE** **8.50**
WOODEN PLATTER WITH CURED MEAT AND BREADS OF OUR PRODUCTION

**SELEZIONE DI FORMAGGI DI MONTEMERCOLE CON CONFETTURE CONSERVE "LAVECIA"
PANBRIOCHE UVETTA E CANNELLA** **9.50**
SELECTION OF CHEESE FROM MONTEMERCOLE WITH JAM OF "LAVECIA PRODUCTION", RAISIN AND CINNAMON
BRIOCHE BREAD

**SELEZONE DI SOTT'OLI "LAVECIA": PEPERONCINO RIPIENO CON TONNO GRIGLIATO,
SALUMI E VERDURE CON PANE BRUSCHETTATO** **8.50**
"LAVECIA": CURIED PEPPERONI STUFFED OF GRILLED TUNA FISH, COLD CUTS AND VEGETABLES IN OIL WITH
CRISPY BREAD

ANTIPASTI

TEMPURA CON PESCE DEL GIORNO, VERDURE DI STAGIONE E MAIONESE AL LIME **10.00**
TEMPURA WITH FISH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES AND LIME MAYONNAISE

CARPACCIO DI MANZO "ETRUSCO" FROLLATO 60 GIORNI CON RUCOLA E GRANA **10.50**
ETRUSCO BEEF CARPACCIO AGED 60 DAYS, WITH ROCKET AND GRANA CHEESE

CARPACCIO DI TONNO CON PANE TOSTATO **11.00**
TUNA'S CARPACCIO WITH CRISPY BREAD

MINI TORTINO DI PARMIGIANO CON CREMA DI CAVOLFIORE E CHIPS DI TOPINAMBUR **5.50**
PARMESAN CHEESE FLAN WITH CAULIFLOWER SAUCE AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

PRIMI

GNOCCHI CON RAGÚ BIANCO DI CHIANINA FROLLATA 60 GIORNI, TAGLIATA AL COLTELLO CON E POMODORINI CONFIT	12.50
HOME HAND MADE GNOCCHI WITH WHITE RAGÚ OF 60 DAYS AGED CHIANINA MEAT AND KNIFE CUTTED WITH CONFIT CHERRY TOMATOES	
RAVIOLI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E AMARETTI	11.00
HOME HAND MADE RAVIOLI STUFFED WITH PUMPKIN WITH BUTTER, SAGE AND AMARETTI BISCUITS	
PANZEROTTI DI ORATA CON SUGHETTO DI COZZE E CALAMARI	13.50
HOME HAND MADE PANZEROTTI STUFFED WITH SEA BREAM WITH MUSSELS AND SQUID SAUCE	

SECONDI

MEDAGLIONI DI MANZO "ETRUSCO" CON PURÉ E SPINACINA RIPASSATA IN PADELLA	16.00
"ETRUSCO" BEEF MEDALLION WITH MASH POTATOES AND SAUTED BABY SPINACH	
PESCE DEL GIORNO AL FORNO CON VERDURE DEL GIORNO	16.00
ROAST FISH OF THE DAY WITH MIXED SEASONAL VEGETABLES	
PADELLATA DI CALAMARI CON VERZA SALTATA E SALSA NERA	15.50
SAUTEED SQUID WITH SAUTEED SAVOY CABBAGES AND BLACK SAUCE	
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA	16.00
SLICED ENTRECOTE STEAK WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE	
"PARMIGIANA" BURGER CON GOBBI, POMODORI ARROSTO, MOZZARELLA DI BUFALA DI MONTELUPO E PATATE IN TEMPURA CON MAIONESE ALLA SOIA	13.50
PARMIGIANA BURGER WITH THISTLE, ROAST TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA FROM MONTELUPO AND TEMPURA OF POTATOES AND SOY MAYO	

CONTORNI

PATATE ARROSTO	3.50	PATATE FRITTE	3.50
ROASTED POTATOES		FRIED CHIPS	
INSALATA MISTA	3.50	VERDURE DEL GIORNO	3.50
SEASONAL MIXED SALAD		MIXED SEASONAL VEGETABLES	