

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Uovo morbido, cavolfiore, alici del Cantabrico</b> Egg cooked at low temperature, cauliflower, Cantabrian anchovies	18 €
<b>Orto d'autunno</b> Seasonal vegetables in different textures	18 €
<b>Selezione di salumi locali</b> Local cured meats fine selection	18 €
<b>Vellutata di ceci, crudo di gamberi rossi, indivia</b> Chickpeas creamy soup, raw red prawns, endive	27 €
<b>Battuta di manzo Etrusco, funghi e nocciole</b> Beef tartare, mushrooms and hazelnuts	23 €

## INSALATONE / MIXED SALAD

<b>Insalata caprese</b> Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts	18 €
<b>Insalata di pollo</b> Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips	18 €
<b>Insalata di tonno</b> Mixed salad, in oil tuna fish, Tropea red onion, capers, Taggia olives, cucumbers, tzatziki sauce	18 €

## PRIMI / FIRST COURSES

<b>Tagliatelle al tartufo</b> Tagliatelle egg pasta with truffle	26 €
<b>Tortelli di Fagiolina del Trasimeno, Cinturello Etrusco, cavolo nero</b> Tortello pasta stuffed with cowpea of Trasimeno Lake, Etruscan pork, black cabbage	24 €
<b>Gnocchetti di zucca mantovana, burro nocciola, caprino e tartufo</b> Mantuan pumpkin gnocchi pasta, brown butter, goat cheese and truffle	24 €
<b>Fusillone, cime di rapa, cacio, pepe e baccalà</b> Fusillone pasta, turnip greens, cheese, pepper and cod	23 €

## SECONDI / MAIN COURSES

Selezione di carni alla griglia Grilled fine meat selection	9€/etto
Agnello, carciofi e patate Roasted lamb, artichokes and potatoes	26 €
Cinturello brado, cipolla alla brace, sedano rapa e miso Roasted Etruscan wild pork, grilled onion, celeriac and miso sauce	26 €
Cinghiale, cicoria, capperi e olive Wild boar, chicory, capers and olives	24 €
Capasanta alla carbonara, topinambur e mandorle Browned scallop, egg, pepper and pork cheek sauce, Jerusalem artichoke and almonds	26 €
Selezione di formaggi locali <i>Local Fine cheeses selection</i>	18 €

## DESSERT

Pistacchio, agrumi e yogurt Pistachio, citrus fruits and yogurt	12 €
Baklava, noci, mele e fiordilatte Sweet puff pastry with nuts, apples and milk ice cream	12 €
Crème brûlée, vaniglia, frutto della passione Crème brûlée, vanilla, passion fruit	12 €
Lingotto al cioccolato Araguani, lamponi e gelato alla crema Sweet bar with prestigious Araguani chocolate, raspberries and custard ice cream	12 €
Composta di frutta Seasonal fresh fruit	12 €
Coperto Cover	5 €

\*le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili al seguente [link](#)  
Customers can obtain information regarding allergenic substances at this [link](#)