

Semplicità raffinata. Pasta fatta a mano, pesce fresco dalla costa adriatica, la migliore carne di macellai locali e verdure direttamente dal nostro orto. Lascia che un senso di leggerezza ti avvolga mentre ti godi i classici italiani perfettamente eseguiti in un'atmosfera di semplice eleganza.

## **ANTIPASTI**

Tartare di manzo nostrano

con tuorlo cremoso e pan brioche

21€

Granchio nudo in pastella

 $con\,salsa\,remoulade$ 

19€

Carpaccio di capesante della Normandia

con capperi di Pantelleria e limone 19 €

Puntarelle alla romana

con aglio e acciughe

13€

## PRIMI PIATTI

Pasta e ceci

con bocconcini d'astice 18€

Cappellacci di zucca

con burro alla salvia e amaretti

19€

Tagliatelle

con ragú di cinghiale

20€

Orecchiette

CO11 cime di rapa, stracciatella e acciughe di lampara 18€

Vellutata di castagne

e tartufo Scorzone

12€

## SECONDI PIATTI

Filetto di manzo nostrano con salsa olandese o jus al vino rosso 32 €

Salmerino di Preore (TN) cotto intero al forno 30 €

Ossobuco di vitello brasato 30 €

Scampi alla griglia con burro all'aglio e prezzemolo 28 €

Carciofi gratinati al formaggio fresco di capra 22 €

## **CONTORNI**

\_\_\_\_

Purè di patate 6 €

Patatine fritte 6 €

Radicchio tardivo grigliato all'aceto balsamico 6 €

> Scorzonera al burro 6€

> > Insalata verde 6€

# PER I PIÚ PICCOLI

Prosciutto cotto e mozzarella 10 €

Vellutata di castagne 10 €

Penne al pomodoro – al ragú – burro e Parmigiano 12 €

Petto di tacchino impanato con patatine fritte 18 €

Carote al vapore 5€

## **DOLCI**

Tiramisù 9€

Delizia al limone 9€

Semifreddo al pistacchio 9 €

Carpaccio di ananas al Maraschino 8€

> Sorbetto o gelato del giorno 4€

Coperto, pane fatto in casa ed olio d'oliva siciliano 2,5  $\in$  Vi preghiamo di contattarci per quanto riguarda ingredienti e allergeni.