

PRIMI

Tagliatelle con ragù bianco di Etrusco e polvere di capperi essiccato ⁴⁻⁹⁻¹⁴	15.00
Homemade Tagliatelle with Etruscan pork white Ragù and dried caper powder	
Scrigni ripieni di burrata su salsa di datterino e gelée al basilico ³⁻⁴⁻⁹	14.00
<i>Pasta parcels filled with burrata, on datterino tomato sauce and a basil gelée</i>	
Trofie con crema di zuccina, sfoglia di guanciale e fiori di zucca croccanti ⁴	13.00
Trofie pasta with a creamy zucchini sauce, crispy guanciale and fried zucchini blossoms	
Spaghetti freddo con citronette al limone e timo, stracciatella di burrata, bottarga di muggine ¹⁻³⁻⁴	16.00
Chilled spaghetti with lemon and thyme citronette, Burrata stracciatella, grey mullet bottarga	

SECONDI

Tartare di Angus battuta al coltello, fiocchi di gorgonzola e porro nappato al burro ³	18.00
Knife-Cut Angus Tartare with creamy Gorgonzola and butter-glazed leeks (200gr)	
Filetto di maiale CBT alle erbe mediterranee, insalatina di valeriana, pompelmo e ravanelli	19.00
Sous-vide pork tenderloin with Mediterranean herbs, lamb's lettuce, grapefruit and radish salad	
Tacos, chili messicano, guacamole, peperoncino zenzerino, lime ⁴⁻¹⁴	14.00
Tacos, Mexican chili, guacamole, ginger chili peppers, lime	
Insalata di erbe miste e quinoa, cavolo viola marinato, hummus di barbabietola, avocado, ravanelli e germogli ¹²	15.00
Mixed greens and quinoa salad, marinated red cabbage, beetroot hummus, avocado, radishes and sprouts	

DESSERTS

Tiramisù ³⁻⁴⁻⁹	6.50
<i>Tiramisù</i>	
Panna cotta ³	6.00
(coulis di frutti rossi, crema al pistacchio, Nutella)	
<i>Panna cotta with a coulis of red berries or pistachio cream or Nutella</i>	
Selezione di gelati e sorbetti ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹	6.00
(due gusti a scelta: fiordilatte, cioccolato, nocciola, caffè, pistacchio, limone, pompelmo, mirtillo, mango)	
<i>gelato and sorbet selection</i>	
Affogato al caffè ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹	4.00
<i>Espresso affogato</i>	
Cantucci e vinsanto della casa ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹⁰	5.50
<i>Cantucci biscuits with our vinsanto</i>	

DESSERT WINES

Vinsanto – Santa Vittoria	8.00
Moscato di Sicilia – Martinez	4.00
Grisoglia, passito toscano IGP – Tenuta Setteponti	7.50
Conforta, vendemmia tardiva – Santa Vittoria	5.50
L'eremita, recioto della Valpolicella DOCG – Ca' Rugate	8.00

ACQUA E CAFFE'

Acqua in caraffa naturale / frizzante 2.50

Carafe of water still / sparkling 0.75lt

Acqua Panna / San Pellegrino 5.00

Bottle of water Panna / San Pellegrino 0.75lt

Caffè 2.00

Espresso coffee

Coperto 2.50

In caso di dubbi riguardanti allergie alimentari,
si prega di avvisare il cameriere prima di ordinare.

If you have any concerns regarding food allergies,
please notify the waiter before ordering.

ALLERGENI

1 Pesce / Fish

2 Molluschi / Mussels

3 Lattosio / Lactose

4 Glutine / Gluten

5 Frutta Secca / Dried Fruit

6 Crostacei / Shellfish

7 Arachidi / Nuts

8 Lupini / Legumes

9 Uova / Eggs

10 Solfiti / Sulfites

11 Soia / Soy

12 Sesamo / Sesame

13 Senape / Mustard

14 Sedano / Celery