

Antipasti **Starters**

Tartare di Manzo Beef Steak Tartare	€ 16,00
Affettati Misti all'Italiana e Giardiniera sott'Olio Italian Cold-Cut Assortment with Oil-Preserved Vegetables	€ 15,00
Carpaccio di Manzo Caldo Warm Beef Carpaccio (Thinly sliced Beef)	€ 16,00
Baccalà Mantecato Creamed Cod	€ 13,00
Insalata di Faraona alla Mantovana Mantua style Guinea-fowl Salad	€ 13,00
Strudel di Fagiolini Pomodoro e Ricotta Affumicata Butter Beans Strudel with Tomato and Smoked Ricotta sauce	€ 13,00
Roast Beef alla Senape Con insalata Mediterranea Roast Beef With Mustard and Mediterranean Salad	€ 13,00

Primi **First Courses**

Fusilli con Carciofi e Pesto di Rucola Fusilli Pasta with artichoke and Rocket Sauce	€ 12,00
Bucatini all'Amatriciana Bucatini Pasta in Amatriciana Sauce	€ 12,00
Pasta e Fagioli Tiepida Warm Pasta and Bean Soup	€ 12,00
Pappa al Pomodoro con Olio e Basilico Tomato Chowder with Oil and Basil	€ 12,00
Maccheroni Con Ragout di Vitello e Pomodoro Confit Maccheroni Pasta With Veal Ragout And Cherry Tomato Confit	€ 12,00
Tortellini di Valeggio al Burro e Salvia Valeggio Tortellini With Butter and Sage	€ 14,00
Pappardelle al Ragout di Cervo Pappardelle Pasta In a Deer Ragout	€ 12,00

Contorni **Side Dishes**

Purè di Patate Potato Purée	€ 5,00
Cipolline in Agrodolce Cipolline Sweet and Sour	€ 5,00
Peperonata Stewed Peppers	€ 5,00
Indivia Belga al Forno Oven-Roasted Belgian Indive	€ 5,00
Melanzane in Funghetto Eggplant Sauté	€ 5,00
Insalata Salad	€ 5,00

Secondi allo Spiedo **Skewered Second Courses**

½ Maialino Nostrano da Latte (per 4 persone) al Kg	
½ Suckling Pig	(for 4 people) by the kg
Fiorentina	al Kg
Fiorentine Steak	by the kg
Costolette di Agnello	
Lamb Cutlets	
Coscia di Coniglio	
Leg of Rabbit	
Stinco di Maialino	
Piglet Shank	
Stinco di Agnello	
Lamb Shank	
Coppa di Maialino Croccante	
Crispy Fork Neck	

Secondi **Second Courses**

Filetto in Crosta di Erbe alla Mediterranea	
Crusted Beef Filet in Mediterranean Style	
Costoletta di Vitello alla Milanese	
Veal Chop Milanese Style	
Fegato alla Veneziana	
Liver Venetian Style (with Onions)	
Guancia di Vitello Brasata Con Purè	
Veal Cheek Brased With Potato Purée	
Galletto in Crosta	
Grilled Baby Chicken	

Dolci **Desserts**

Mascarpone e Caffè	
Mascarpone and Coffee	
Budino di Cioccolato e Amaretti	
Chocolate and Macaroon Pudding	
Crostata Alla Marmellata di Frutti di Bosco	
Wild Fruit Jam Tarte	
Semifreddo al Pistacchio e Salsa al Cioccolato	
Pistacchio Parfait and Chocolate Sauce	
Torta di Ricotta e Marmellata di Mirtilli	
Ricotta Cheese Cake with Blueberry Jam	
Torta di Cioccolato e Ripasso	
Chocolate tarte With Ripasso Wine	
Frutta Candita	
Candid Fruit	
Torta di Mele con Salsa alla Vaniglia	
Apple Cake With Vanilla Sauce	

Acqua (Water) € 3,00 Caffè (Coffee) € 2,00 Coperto (Cover Charge) € 3,00