



MENÙ

ANTIPASTI

Prosciutto al coltello, olio nuovo	12
Gran degustazione di salumi e formaggi	20
Uovo morbido croccante, spuma 30 mesi, Tartufo nero	15
Battuta di fassona, puntarelle, acciughe, limone	14
Carpaccio di vitello rosa, asparagi di bosco, cardoncelli	16
Insalata di carciofi, latte allo zenzero, limone e mandorle tostate	12
Focaccia al rosmarino	7

PRIMI

Carbonara al Tartufo	15
Caramella ripiena di bufala, asparagi di bosco, pomodorini confit	16
Tortello al brasato, spuma di patate e Parmigiano, Marsala	18
Zuppa di legumi BIO di Colfiorito	12
Tagliatella al Tartufo nero e fiori di zucca	20

SECONDI

Tagliata di vitello al rosmarino	24
Tagliata di vitello al Tartufo nero	28
Fiorentina	7,50 l'etto
Maialino in crosta croccante, chutney di mele al Sagrantino	16
Faraona farcita alla Boccabuto	18
Baccalà* alla folignate, prugne, pinoli	18
Guancia di vitello al Sagrantino	18



CONTORNI

Puntarelle Acciughe e limone	8
Carpaccio di finocchi e arance	7
Erba ripassata	7
Patate al Forno	7
Carciofi alla Romana	8

DOLCI

Tiramisù	7
Cheesecake al Sagrantino	7
Tortino* al cioccolato con gelato	7
Tozzetti fatti in casa	6
Affogato al caffè	6
Pera al Sagrantino, cioccolato fondente	9
Strudel caldo, panna, gelato e cannella	8

Acqua	2
Caffè	2,5
Amari	4
Passito	7
Coperto	3

*Alcuni prodotti potrebbero essere acquistati già congelati oppure abbattuti da noi.
Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi al personale