



## *Antipasti - Starters*

- Crudit  di gamberi condita con maggiorana, olio extravergine d'oliva e fior di latte € 16,00  
*Prawn crudit  dressed with marjoram, extravirgin olive oil and mozzarella cheese*
- Insalata di guancia di vitello servito tiepido con pinoli e passata di frutta aromatizzata alla senape € 14,00  
*Tiepid veal cheek salad served with pine nuts and fruit jam flavored with mustard*
- Acciughe del Cantabrico selezione oro servite con pane tostato e burro alle erbe € 13,00  
*Gold selection of Cantabric anchovies served with toasted bread and herbs flavored butter*
- Fiori di zucca ripieni in pastella vegetale € 12,00  
*Battered stuffed pumpkins flowers*
- Tartara di manzo alla senape ed erba cipollina servita con cialda di pane € 14,00  
*Beef tartare with mustard and chives served with bread wafer*

## *Primi Piatti - First Courses*

- Risotto agli asparagi verdi di Altedo con rago t di carne bianca al profumo di timo € 12,00  
*Risotto with green Altedo asparagus and rago t of white meat flavored with thyme*
- Gigli al nero di seppia con calamari, pomodorini e maggiorana € 12,00  
*Squid ink lilies of pasta with calamari, tomatoes and marjoram*
- Casoncelli alla bresciana saltati con burro, salvia e grana padano € 11,00  
*Homemade ravioli stuffed with bread and cheese flavored with butter, sage and parmesan*
- Gnocchetti di patate fatti in casa con pesto di basilico rivisitato, pomodorini e fagiolini € 11,00  
*Homemade potatoes dumplings with revisited basil pesto, tomatoes and beans*



Ravioli fatti in casa al ripieno di ricotta e spinaci serviti con  
salsa delicata di pomodoro e basilico € 11,00  
*Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach,  
served with sauce of tomatoes and basil*

## *Secondi - Second Courses*

Tagliata di Picanha di manzo texano con patate al forno € 18,00  
*Sliced Picanha of Texan meat with baked potatoes*

Filetto di manzo in crosta di grana e pane con salsa al pepe verde € 24,00  
*Beef fillet parmesan- and-bread-crusteD with green pepper sauce*

Petto di piccione in camicia di mandorle con piselli e  
guanciale di Amatrice stagionato € 18,00  
*Almonds poached pigeon breast with peas and matured Amatrice pork cheek*

Filetto di San Pietro in guazzetto servito con trionfo di verdure julienne € 21,00  
*Stewed dory fillet served with julienne vegetables*

Rollata di coniglio con ripieno di asparagi e pane alla bresciana € 16,00  
*Rabbit meat roll stuffed with asparagus and typical bread*

Fagottino di verdure in pasta di riso croccante  
con crema di primizie di stagione € 14,00  
*Crispy rice flour pastry filled with vegetables and sauce of seasonal firstfruits*

## *Dessert - Desserts*

Selezione di torte e dolci serviti al carrello € 6,00  
*Selection of cakes and desserts*

\* I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) possono essere surgelati all'origine

\*The product marked with an asterisk (\*) could be frozen at the origin





## *Menù Degustazione di Terra*

### *Tasting Land Menu*

Tartara di manzo alla senape ed erba cipollina  
servita con cialda di pane

*Beef tartare with mustard and chives served with bread wafer*

Ravioli fatti in casa al ripieno di ricotta e spinaci serviti con  
salsa delicata di pomodoro e basilico

*Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach,  
served with sauce of tomatoes and basil*

Tagliata di Picanha di manzo texano con patate al forno

*Sliced Picanha of Texan meat with baked potatoes*

Scelta di un dessert dalla carta

*Choice of one dessert by the menu*

Aperitivo, acqua, selezione di vini dalla nostra cantina e caffè

*Aperitif, water, selection of wines from our cellar, coffee*

€ 38,00

## *Menù Degustazione di Mare*

### *Tasting Sea Menu*

Cruditè di gamberi condita con maggiorana, olio  
extravergine d'oliva e fior di latte

*Prawn crudité dressed with marjoram, extravirgin olive oil and mozzarella cheese*

Gigli al nero di seppia con calamari, pomodorini e maggiorana

*Squid ink lilies of pasta with calamari, tomatoes and marjoram*

Filetto di San Pietro in guazzetto servito con trionfo di verdure julienne

*Stewed dory fillet served with julienne vegetables*

Scelta di un dessert dalla carta

*Choice of one dessert by the menu*

Aperitivo, acqua, selezione di vini dalla nostra cantina e caffè

*Aperitif, water, selection of wines from our cellar, coffee*

€ 43,00

°°°° I menù degustazione sono serviti per la totalità dei commensali del tavolo °°°°

*The tasting menu must be choose by all the diners of the table*

