

## ***ANTIPASTI***

***Acciughe spagnole del Mar Cantabrico*** (con pane tostato e burro)

***Lardo di Patanegra*** (Spagna) con pane tostato

***Culatello di zibello con pane tostato e burro***

***Selezione di salumi*** (prosciutto di Parma, salame Felino, coppa, mortadella, pancetta steccata)

***Alici marinate***

## ***PRIMI***

***Zuppa del Giorno***

***Cappellacci di Erbette con burro e salvia oppure al ragù di carne***

***Cappellacci di Zucca con burro e salvia oppure al ragù di carne***

***Gnocchi di Patate con Gorgonzola o soffritto***

***Lasagna con crema di Taleggio e Asparagi***

***Occhi di lupo (tipo di pasta) con broccoli e pancetta***

***Tripoline Capricciose (ragù di vitello delicatamente piccante)***

***Mezzamanica Siciliana (piatto unico con melanzane e polpette di Vitello)***

***Orecchiette con Cime di Rapa***

***Pennoni all' N'duja (ragù di carne e salsiccia con peperoncino piccante)***

## ***SECONDI***

***Tortino di Verdure***

***Straccetti di Pollo saltati in padella con verdure***

***Tartare di carne cruda con rucola*** (quarto posteriore di vitella piemontese adulta

15/18 mesi battuta al coltello condita con pepe, olio di oliva extravergine, succo di limone e sale)

***Tartare di carne cruda extra*** (come sopra con aggiunta di capperi, cipolla, uova e senape)

***Cotoletta alla Milanese*** (di maiale con osso) ***con purè di patate***

***Fagottino di Carne con ripieno di spinaci e purè di patate***

***Tagliata con rucola e parmigiano reggiano*** (quarto di vitella piemontese 15/18 mesi)

***Filetto di Angus Argentino alla griglia***

***Filetto di Angus Argentino all'Aceto Balsamico***

***Baccalà alla Amalfitana*** (baccalà, pomodorini, olive verdi e capperi)

## ***FORMAGGI***

***Pecorino di fossa con miele di montagna***

***Guttus di Maremma*** (*Gorgonzola di pura pecora*)

***Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi***

***Pecorino alla griglia con miele caldo***

***Tagliere di Formaggi assortiti con salsine***

## ***INSALATE VERDURE e CONTORNI***

***Verdure grigliate*** (*zucchine, melanzane, belga, radicchio trevigiano, pomodoro*)

***Insalata Mista*** (*romana, radicchio, rucola, ricciolina, zucchine, pomodorini*)

***Rucola e pomodorini di collina***

***Insalata Nizzarda*** (*romana, radicchio, rucola, ricciolina, tonno, uova sode, pomodorini*)

***Patate al forno***

***I Dolci*** (di nostra produzione)

***Cantuccini di Prato e Vinsanto***

***Crema e Fragole***

***Bigné alla crema con cioccolato caldo***

***Tronchetto di cioccolato del Vinaio*** (con cioccolato caldo)

***Panna cotta con frutti di bosco***

***Mousse di Gianduja***

***Zuppa Inglese***

***Stracchino della Duchessa affogato al Caffè o Cioccolato caldo***

***Torte del giorno***

***Ananas***

***Vini Passiti e Moscati da meditazione***

***Apianae Norante Moscato del Molise 2002***

***Moscato di Pantelleria doc 2005 Cant. Rallo***

***Passito di malvasia Carra di Casatico***

***Passito di Ciliegiole della Maremma Toscana***

***Torcolato Maculan***

***Barolo chinato Marcarini***

***Vinsanto del Chianti Classico doc Occhio di Pernice 1995 Melini***

***Sauternes Chateau Simon 2004***

***Recioto di Soave docg 2002 Bolla***

***Passito di Pantelleria Itynera 2003***

***Passito di Pantelleria Monasté Az. Agr. Valenza 2003***