



DESENZANO

ANTIPASTI

CONSIGLIATI PER UNA PERSONA

FAGIOLI CON LE COTICHE – 9€

Fagioli stufati con cotiche di guanciale serviti con pane tostato e aromatizzato al rosmarino.

Stewed beans with pork rind, served with toasted bread flavored with rosemary.

Geschmorte Bohnen mit Schweineschwarte, serviert mit geröstetem Brot, aromatisiert mit Rosmarin.

CARCIOFO ALLA GIUDIA – 12€

Carciofo fritto servito con salsa verde fatta in casa

Fried artichoke served with homemade green sauce

Frittierte Artischocken serviert mit hausgemachter grüner Soße

TAGLIERE CRUDO E BURRATA – 14€

Tagliere crudo e burrata servito con pane caldo condito

Cured meat and burrata board served with warm seasoned bread

Rohschinken und Burrata serviert mit warmem, gewürztem Brot

SCAMORZA AL SUGO – 12 €

Scamorza affumicata con sugo di pomodori aromatizzato all' origano.

Smoked scamorza cheese with tomato sauce flavored with oregano.

Geräucherter Scamorza-Käse mit Tomatensoße, aromatisiert mit Oregano.

CARCIOFO ALLA ROMANA – 12€

Carciofo stufato con soffritto di menta romana e aglio servito con pane tostato

Stewed artichoke with Roman mint and garlic sauté, served with toasted bread

Geschmorter Artischocken mit einer Einlage aus römischer Minze und Knoblauch, serviert mit geröstetem Brot

I CLASSICI ROMANI

CACIO – 16€

Tonnarelli di semola di grano duro con pecorino romano e pepe nero.

Homemade “tonnarelli di semola di grano duro” with pecorino cheese and black pepper.

Hausgemachte, “Tonnarelli di semola di grano duro” mit Pecorino und schwarzem Pfeffer.

GRICIA – 16€

Tonnarelli di semola di grano duro con guanciale, pecorino romano e pepe.

Homemade “Tonnarelli di semola di grano duro” with guanciale, pecorino cheese and black pepper.

Hausgemachte „Spaghetti alla chitarra“ mit Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer.

AMATRICIANA– 16€

Tonnarelli di semola di grano duro con guanciale, pomodoro e pecorino.

Homemade “Tonnarelli di semola di grano duro” with guanciale, tomato sauce and pecorino cheese.

Hausgemachte „Spaghetti alla chitarra“ mit Guanciale, Tomatensoße und Pecorino.

CARBONARA – 16€

Tonnerelli di semola di grano duro con guanciale, uova e pecorino romano.

Homemade “Tonnarelli di semola di grano duro” with guanciale, eggs and pecorino cheese.

Hausgemachte „Spaghetti alla chitarra“ mit Guanciale, Ei und Pecorino.

PRIMI PIATTI

GNOCCHI ALLA ROMANA – 16€

Gnocchi di semola al forno con crema di pecorino, pepe nero e guanciale croccante.

Semolina gnocchi baked with pecorino cream, black pepper, and crispy guanciale.

Grieß-Gnocchi im Ofen mit Pecorinocreme, schwarzem Pfeffer und knusprigem Guanciale.

LASAGNA AL RAGU' DI CINGHIALE – 18€

Lasagna al ragù di cinghiale marinato al montepulciano e spezie.

Lasagna with wild boar ragù marinated in Montepulciano wine and spices.

Lasagna mit Wildschweinragout, mariniert in Montepulciano und Gewürzen.

CANNELLONI – 16€

Cannelloni al ragù al forno con pomodoro, besciamella e grana.

Oven-baked cannelloni with ragù, tomato sauce, béchamel and Grana cheese.

Ofen-gebackene Cannelloni mit Ragù, Tomatensoße, Béchamel und Grana-Käse.

PARMIGIANA DI MELANZANE – 12€

Melanzane infarinate e fritte con pomodoro, mozzarella, parmigiano e salsa al basilico

Breaded and fried eggplants with tomato, mozzarella, Parmesan, and basil sauce.

Panierte und frittierte Auberginen mit Tomaten-, Mozzarella-, Parmesan- und Basilikumsauce

SECONDI PIATTI

POLPETTE AL SUGO – 18€

Polpette fatte in casa al sugo di pomodoro con patate al forno al rosmarino.

Homemade meatballs in tomato sauce with roasted potatoes flavored with rosemary.

Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen.

SPEZZATINO DI MANZO AL CIOCCOLATO – 24€

Spezzatino di manzo stufato con vino rosso e cacao amaro, servito con insalata mista.

Beef stew with red wine and bitter cocoa, served with mixed salad.

Rinderragout mit Rotwein und Bitterkakao, serviert mit gemischtem Salat.

CODA ALLA VACCINARA – 22€

Coda cotta a bassa temperatura al sugo servito con spolverata di cacao amaro, pinoli e uvetta.

Oxtail slow-cooked in sauce, served with a sprinkle of bitter cocoa, pine nuts, and raisins.

Schwanzfleisch bei niedriger Temperatur in Sauce gegart, serviert mit bitterem Kakaopulver, Pinienkernen und Rosinen.

CONTORNI

INSALATA MISTA 6€ / Mixed salad / Gemischter Salat

PATATE AL FORNO 6€ / Roasted potatoes / Ofenkartoffeln

VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA 6€ / Sautéed seasonal vegetables / Gebratene saisonale Gemüse

DOLCI FATTI CASA

TIRAMISU' 8€

Classic tiramisù

Klassisches Tiramisù

CHEESECKE DEL GIORNO 8€

Cheesecake

Käsekuchen

COPERTO 3€ A PERSONA

ALLERGENI ALIMENTARI - FOOD ALLERGENS

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o
intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

*List of ingredients causing allergies or intolerances
in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).

Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.

3. Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and foods containing eggs.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and foods containing fish.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and foods containing peanuts.

6. Soia e prodotti a base di soia.

Soybeans and foods containing soybeans.

7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Milk and foods containing milk.

8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian deewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery (including celeriac) and foods containing celery.

10. Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and foods containing mustard.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and foods containing sesame seeds.

12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂).

Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupin and foods containing lupin.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and foods containing molluscs.