

## ANTIPASTI

### TRITA DI CAVALLO € 18

*CARNE DI CAVALLO TRITATA AL MOMENTO, MAGRA E SAPORITA, CONDITA IN MODO ESSENZIALE PER ESALTARNE LA NATURALE INTENSITÀ. SERVITA CON UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE, PEPE FRESCO, UN TOCCO DI SALE, FOGLIA DI SEDANO RAPA E NOCI.*

### CRUDO SANT'ILARIO E SALAME NOSTRANO € 18

*LA RAFFINATEZZA DEL PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO, STAGIONATO OLTRE 40 MESI, INCONTRA IL SAPORE AUTENTICO DEL SALAME NOSTRANO. SERVITI CON CETRIOLINI, PEPERONCINI LOMBARDI IN OLIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO, PER UN ANTIPASTO DAL GUSTO DECISO ED ELEGANTE.*

### BELGA IN SALSA DI ALICI € 16

*UN'ELEGANTE INSALATA DI INDIVIA BELGA SU UN LETTO DI SPINACINO FRESCO, IMPREZIOSITA DA UNA DELICATA SALSA DI ACCIUGHE PREPARATA IN CASA E ARRICCHITA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO. UN PIATTO LEGGERO E RICCO DI SAPORE, PERFETTO PER PALATI RAFFINATI.(4-7)*

### LUMACHE ALLA BRESCIANA € 18

*PREGIATE LUMACHE POMATIA, SAPIENTEMENTE PULITE E SPADELLATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UN TOCCO DISCRETO DI AGLIO. ADAGIATE SU UN SOFFICE TORTINO DI PATATE, OFFRONO UN'ESPERIENZA CHE UNISCE TRADIZIONE E RAFFINATEZZA.*

### INSALATA DI CARCIOFI € 16

*CUORI DI CARCIOFI FRESCHI SFILETTATI AL MOMENTO, SERVITI SU UN LETTO DI VALERIANA E COMPLETATI CON NOCI CROCCANTI E SCAGLIE DI GRANA PADANO STAGIONATO. UN ANTIPASTO FRESCO, EQUILIBRATO E RAFFINATO.*

### FONDUTA E OVETTO € 15

*CREMOSA FONDUTA DI FONTINA ED EMMENTAL, SERVITA CON UN UOVO IN CAMICIA E COMPLETATA DA UNA DELICATA SPOLVERATA DI FUNGHI PORCINI SECCHI. UN PIATTO MORBIDO, AVVOLGENTE E RICCO DI PROFUMI.*

## PRIMI

### RIBOLLITA 16

*ZUPPA DELLA TRADIZIONE TOSCANA LEGGERMENTE RIVISITATO, CON CAVOLO NERO, VERZA E FAGIOLI, COTTA LENTAMENTE PER SPRIGIONARE TUTTO IL SUO SAPORE AUTENTICO. UN PIATTO CALDO E AVVOLGENTE, PERFETTO PER LE GIORNATE PIÙ FRESCHE.*

### LA RUSTICA 16

*UN CLASSICO INTRAMONTABILE DEL NOSTRO MENÙ: SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CHITARRA, CONDITI CON IL NOSTRO SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, ARRICCHITO DA PREZZEMOLO FRESCO, UN TOCCO DI PEPERONCINO E UN DELICATO FIORE D'AGLIO. COMPLETANO IL PIATTO SCAGLIE DI GRANA PADANO STAGIONATO.*

### CASONCELLI DI CARNE € 16

*PASTA FRESCA RIPIENA CON IL NOSTRO BRASATO DI MANZO E UN TOCCO RAFFINATO DI MANDORLA AMARA. CONDITI CON BURRO FRANCESE DELLA BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, QUESTI CASONCELLI OFFRONO UN'ESPLOSIONE DI SAPORI ELEGANTI E ARMONIOSI.(1-3-7-8)*

### CASONCELLI DI ZUCCA € 16

*PASTA FRESCA RIPIENA DI ZUCCA CON MOSTARDA E AMARETTI, PREPARATA SECONDO LA NOSTRA TRADIZIONE. CONDITI CON BURRO FRANCESE DI BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, PER UN PIATTO DELICATO E RICCO DI CARATTERE.*

### TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI € 18

*TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CONDITE CON UN RAGÙ SAPORITO DI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI, PREPARATO SECONDO TRADIZIONE. UN PIATTO RICCO E AVVOLGENTE, DAL GUSTO INTENSO E INCONFONDIBILE.*

### TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

*TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI, CON ALICI FRESCHE, POMODORINI E ZUCCHINE, ARRICCHITI DA UNA DELICATA GRATTOGIATA DI BOTTARGA DI MUGGINE. UN PIATTO ELEGANTE E LEGGERO, PERFETTO PER CHI CERCA SAPORI RAFFINATI E MEDITERRANEI.(1-3-4)*

## SECONDI

### COTECHINO CON SPINACI € 24

*COTECHINO NOSTRANO DELICATAMENTE SPEZIATO, COTTO LENTAMENTE E SERVITO CON SPINACI FRESCHI E POLENTA DI STORO. UN PIATTO RICCO E CONFORTEVOLE, ESPRESSIONE AUTENTICA DELLA TRADIZIONE.*

### GUANCIA DI MANZO BRASATA € 25

*TAGLIO PREGIATO DELLA GUANCIA DI MANZO COTTO LENTAMENTE NEL VINO ROSSO CON VERDURE E AROMI, FINO A DIVENTARE ESTREMAMENTE TENERO E SUCCOSO. SERVITA CON POLENTA DI STORO, PER UN PIATTO RICCO, AVVOLGENTE E PROFONDAMENTE LEGATO ALLA TRADIZIONE.*

### TARTARE DI MANZO € 24

*CARNE DI SCOTTONA MACINATA AL MOMENTO E CONDITA IN CUCINA CON UNA SALSA DAL CARATTERE DECISO, IN CUI SPICCANO SENAPE, TABASCO, CAPPERI E ACCIUGHE. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSI E RAFFINATI, PENSATO PER PALATI ESIGENTI.*

### TAGLIATA DI PULEDRO € 26

*UNO DEI PIATTI ICONICI. SEMPRE PREPARATO CON CARNE DI ALTISSIMA QUALITÀ. TAGLIO DI DIAFRAMMA LEGGERMENTE MAREZZATO, COTTO ALLA PIASTRA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE, PER ESALTARNE LA NATURALE TENEREZZA E IL GUSTO DECISO.*

### TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO € 29

*SOLO CARNE BOVINA FEMMINILE, IL TAGLIO PIÙ MAGRO E TENERO SELEZIONATO PER UNA TAGLIATA D'ECCELLENZA, DIFFICILE DA REPLICARE ALTROVE. UN'ESPERIENZA DI GUSTO RAFFINATA, DEDICATA AGLI INTENDITORI PIÙ ESIGENTI.*

### COSTATA DI CAVALLO € 35

*UN TAGLIO PREGIATO DI CIRCA 500 G CON OSSO, CARATTERIZZATO DA UN'ELEVATA MAREZZATURA CHE GARANTISCE TENEREZZA E INTENSITÀ DI SAPORE. CON IL TIPICO GUSTO LEGGERMENTE DOLCE DELLA CARNE DI CAVALLO, VIENE COTTA ALLA PIASTRA E CONDITA SEMPLICEMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA E UN PIZZICO DI SALE, PER ESALTARNE AL MEGLIO LE QUALITÀ NATURALI.*

### GAMBERI E ZUCCHINE € 26

*UN PIATTO DI PESCE DAL GUSTO RAFFINATO: CODE DI GAMBERI ARGENTINI, SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHES, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN TOCCO DI PEPERONCINO. UN EQUILIBRIO PERFETTO DI SAPORI DELICATI E VIVACI, CHE CELEBRA LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEI NOSTRI INGREDIENTI. (4)*

## CONTORNI

### LE NOSTRE PATATE € 7

*PATATE NOVELLE PREPARATE CON CURA ATTRAVERSO TRE COTTURE: BOLLITE, SPADELLATE CON OLIO DI SEMI E INFINE ROSOLATE AL FORNO.*

### VERDURE GRIGLIATE € 6,5

*UN MIX FRESCO E COLORATO DI ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE E RADICCHIO ROSSO PREPARATO QUOTIDIANAMENTE PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.*

### FAGIOLINI AL VAPORE € 6

*FAGIOLINI FRESCHISSIMI, DELICATAMENTE BOLLITI IN ACQUA SALATA PER PRESERVARNE IL SAPORE E LA CONSISTENZA, SERVITI SENZA CONDIMENTI PER ESALTARE LA LORO NATURALE FRESCHEZZA.*

### INSALATA FRESCA € 6

*UN FRESCO MIX DI VALERIANA, MISTICANZA E POMODORINI, SELEZIONATI SECONDO LA STAGIONALITÀ PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.*

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

BIRRA ARCOBRAU BIONDA /ROSSA - 7€

CAFFE' - 2€

LIQUORI - da 5€

**COPERTO € 4**

**AL BICCHIERE**

BOTTICINO NOVENTA - 7€

CHARDONNAY TRENTINO - 6€

BRUT FRANCIACORTA - 8€