

C'era una volta...

un ristorante che non raccontava favole, ma storie vere: quelle della terra, degli ingredienti e delle mani che li lavorano ogni giorno.

Ogni proposta del nostro menù è un piccolo viaggio: dagli antipasti che accendono la curiosità, ai primi che intrecciano artigianalità e sapori autentici, fino ai secondi dove la carne diventa protagonista assoluta, scelta con cura e trattata con rispetto.

Qui ogni portata ha una storia da raccontare. Sta a te scegliere quale vivere per prima.

ANTIPASTI

Prosciutto Iberico [€ 24]
100 Dop Los Pedroches al coltello

Polpettine di ricotta fatte in casa [€ 10]
su crema di zucchine servite con parmigiano a scaglie
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Tris di Crostoni [€ 12]
con paté di funghi*, paté di Patanegra e lardo di Colonnata
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati)

Lingua bollita fatta in casa, salsa verde [€ 14]
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano, pesce)

Carpaccio di fesa di manzo marinato [€ 15]
pepe rosa, rucola, olio al tartufo e pecorino
(allergeni: latte e suoi derivati)

Speck d'anatra affumicato [€ 18]
servito con burro e crostini caldi
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati)

Tartara di manzo [€ 18]
servita con burro e crostini caldi
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, senape)

Crema di fagioli e radicchio di Treviso marinato [€ 9]

PRIMI PIATTI

Pljukanci fatti a mano [€ 15]
con salsiccia, radicchio di Treviso, aneto
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, frutta a guscio, sedano)

Paccheri con sugo di salsiccia [€ 12]
(allergeni: glutine, latte e i suoi derivati, uova, sedano)

Gnocchi ripieni ai formaggi [€ 15]
con crema di carciofi, olio al tartufo e speck
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Tortelli ripieni al ragù di Patanegra [€ 15]
serviti con burro, grana e salsa ai datterini
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Tagliatelle al ragù di Patanegra* [€ 15]
con pomodoro ciliegino e guanciale iberico
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

Crespelle fatte da noi [€ 22]
con crema di formaggi e tartufo a scaglie
(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova, sedano)

SECONDI PIATTI

Tagliata di pollo alla griglia affumicata in campana
[€ 16]

Millefoglie di manzo grigliato [€ 20] con verdure e fonduta al Parmigiano Reggiano

(allergeni: latte e suoi derivati)

Tagliata di Secreto di Patanegra* alla griglia [€ 22]

Costolette d'agnello alla scottadito
[€ 26]

Lombata di scottona con osso [all'etto € 5,50]
provenienza Spagna, frollatura 21/30 giorni

Fiorentina di scottona [all'etto € 6]
provenienza Spagna, frollatura 21/30 giorni

Tomahawk di scottona [all'etto € 7]
provenienza Irlanda, frollatura 14/21 giorni

FILETTO

C'era Una Volta... Il Filetto d'Inverno
[€ 33]
in padella con fondo bruno e fonduta ai formaggi e tartufo

(allergeni: latte e suoi derivati, glutine)

Filetto di manzo al pepe verde [€ 30]

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)

Filetto di manzo al tartufo [€ 38]

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, sedano)

Filetto di manzo alla griglia [€ 28]

CONTORNI

Verdure miste crude [€ 5]

Patate fritte fresche tagliate a mano
[€ 6]

Chifeletti (o Kipfel) fritti [€ 6]
mezzelune di pasta di patate, farina e uovo

(allergeni: glutine, latte e suoi derivati, uova)

Verdure miste cotte [€ 7]

Verdure grigliate [€ 8]

Patate in tecia [€ 6]

DOLCI

Tiramisù [€ 6]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

Crêpes alla Nutella o alla marmellata
[€ 6]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati, frutta a guscio, soia)

Mousse al cioccolato fondente, salsa ai frutti rossi e crumble al cacao [€ 7]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

Semifreddo alle mandorle con amaretti e salsa al Baileys [€9]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati, frutta a guscio)

Millefoglie con crema al mascarpone e frutta di stagione [€9]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)

Crêpes Suzette [€ 10]

(allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati)