

## *Antipasti*

<i>Crema di sedano rapa con cous cous al curry e gamberi arrostiti ai semi di chia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Cotechino nostrano con sfogliatine di polenta e cavolo rosso stufato</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Carpaccio di manzo con olio al rosmarino e flan di parmigiano reggiano</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Sciatt di formaggella di Montevercchia con insalata di cavolo cappuccio e speck</i>	<i>€ 10,00</i>

## *Primi*

<i>Tagliatelle al farro con cime di rapa, missoltini, uvetta e pinoli</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gnocchi di grano saraceno alla parigina con verze saltate e fonduta di formaggino di Montevercchia</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Ravioli ripieni di cinghiale con il loro sugo e crema di noci</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Risotto "Pila Vecia" con crema di patate, salsiccia e porri brasati</i>	<i>€ 12,00</i>

## *Secondi*

*Tempura di branzino e gamberi  
con verdure e salsa teriyaki* € 15,00

*Piovra arrostita  
con passata di ceci* € 15,00

*Guancetta di manzo "Giovenca Maturata" brasata al vino rosso  
con purè di zucca* € 15,00

*Suprema di faraona arrostita con scarola saltata,  
olive nere e patate novelle all'origano* € 15,00

*Filetto di coniglio con pomodori secchi,  
tapenade di olive taggiasche e polenta arrostita* € 15,00

*Menu degustazione* € 40,00

*Carpaccio di manzo con olio al rosmarino  
e flan al parmigiano reggiano*

*Sciatt di formaggella di Montevicchia  
con insalata di cavolo cappuccio e speck*

*Ravioli ripieni di cinghiale  
con il loro sugo e crema di noci*

*Guancetta di manzo "Giovenca Maturata" brasata al vino rosso  
con purè di zucca*

*Strudel di mele con gelato alla vaniglia*