

### **SALUMERIA**

Trionfo di Salumi "Selezione Massimo Bacci"	10,00
Prosciutto Crudo "Regina di Norcia"	10,00
Gran Tagliere di Salumi, Crostini e Formaggio	15,00
Cervo Affumicato con Scarola Riccia, Olio e Limone	12,00

### **PICCOLE PERLE**

Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe Fini con Misticanza e Verdure Ghiotte	14,00
Tartare di Carne Bovina di Fassona Piemontese	14,00
Foie Gras "Selezione Jean Larnaudie"	15,00
Piquillo de Lodosa con Acciughe del Mar Cantabrico	10,00
Marlin Affumicato ai Tre Legni, Indivia, Granella di Nocciole e Arancia	12,00

Sformato di Verdura su Fonduta di Formaggio	8,00
---------------------------------------------	------

### **PRIMI PIATTI**

Pappa al Pomodoro e Basilico	8,00
Zuppa del Giorno	8,00
Tordelli Versiliesi al Ragù di Carne	10,00
Lasagne con Radicchio Trevigiano Speck e Taleggio	10,00

### **SECONDI PIATTI**

Roastbeef con Patate Arrosto	15,00
Trippa alla Fiorentina	12,00
Stinchetto di Maialino di Latte in Confit	18,00
Galletto Piccante con Verdure al Forno	20,00
Cinghiale in Umido con Olive	16,00
Coscia d'Anatra con Cipolle Stufate al Vino Rosso	16,00

### **CROSTINI E CROSTONI**

Crostini della Tradizione	7,00
Lardo di Conca, Taleggio e Pere	8,00
Camembert di Normandia al Profumo di Tartufo con Pomodoro Fresco e Rucola	8,00
Patanegra Cotto Affumicato, Gorgonzola Piccante e Cremoso al Tabasco	9,00
Porchetta e Salsa Verde	9,00
Burrata Pugliese e Acciughe del Cantabrico	10,00

<b>CONTORNI</b>	<b>5,00</b>
-----------------	-------------

<b><u>PROPOSTA DI FORMAGGI DI QUALITA'</u></b>	<b>15,00</b>
------------------------------------------------	--------------

<b><u>DESSERT</u></b>	<b>5,00</b>
-----------------------	-------------

Coperto 2,00	Acqua 2,00	Caffè 2,00
--------------	------------	------------

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

