





















Formaggi

Formaggio di fossa con confetture	9,00
Scamorza ai ferri	10,00
Formaggi misti	8,00
Squacquerone con fichi caramellati	9,00

Contorni

Contorni misti	4,00
Patate fritte	4,00
Patate al forno	4,00
Insalata mista	3,00

Dessert

Semifreddo al mascarpone con cioccolato caldo	  4,00
Panna cotta con caramello	 4,00
Semifreddo agli amaretti	   4,00
Crema Catalana	  4,00
Zuppa Inglese	   3,00
Meringa con cioccolato caldo	  4,00
Tartufo bianco o nero*	  3,00
Gelato di crema con frutti di bosco*	  4,00
Sorbetto limone/caffè*	 3,00
Semifreddo al pistacchio*	  4,00

Gentilissimi Clienti,

grazie per avere scelto il nostro Ristorante.
Ci teniamo a comunicarvi che alcuni piatti a base di verdure
possono contenere carne,
inoltre i primi sono saltati in padella con formaggio.
Nel caso non sia gradita la presenza di carne, formaggio
o qualsiasi latticino, siete pregati di farlo presente
al momento dell'ordinazione.

*Dear Customers, thank you for choosing our restaurant.
We would like to inform you that some vegetable dishes
may contain meat, also the first dishes are sautéed with cheese.
In case the presence of meat or cheese or any dairy
product is not appreciated,
please inform the staff at the time of ordering.*



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

*"Dear customer, our staff will be happy to help your choose
the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and hope we will find the best way
to satisfy our customers and also meet your specific needs."*

 Glutine Cereals containing Wheat	 Arachidi Peanuts	 Frutta a guscio Nuts	 Sedano Celery	 Senape Mustard
 Uova Eggs	 Latte Milk	 Semi di sesamo Sesame	 Pesce Fish	 Crostacei Crustacean
 Molluschi Molluscs	 Soia Soya	 Anidride solforosa Sulphur Dioxide (Sulphites)	 Lupino Lupin	

**Ustari
di
Canton**






















da Michele

Menu





Antipasti

Crostini misti	 	6,50
Insalatina di funghi freschi e Grana	 	6,50
Olive* all'Ascolana	  	6,50
Affettato misto		8,00
Carpaccio d'Angus affumicato, Grana e rucola		10,00
Vol-au-Vent con fonduta e tartufo	 	10,00
Antipasto della Casa	   	9,00
Crostini di polenta alla montanara*	 	7,00
Fiori di zucca farciti e fritti*	  	7,00

COPERTO 2,00





































































N.B:
I PRIMI VENGONO SALTATI IN PADELLA
CON FORMAGGIO GRANA O PARMIGIANO

TUTTE LE PIETANZE SONO SERVITE
CON CONTORNI DEL GIORNI

* Il costo delle pietanze al tartufo si riferisce al tartufo di stagione, escluso il tartufo bianco che varia a seconda della disponibilità e del prezzo al momento dell'acquisto.






















* Il prodotto, se fuori stagione, potrebbe essere congelato

Primi Piatti



Tagliatelle al Ragù	  	7,00
Tagliolini ai cipollotti di Tropea	 	7,00
Cappelletti con asparagi* e prosciutto o ragù	   	9,00
Strozzapreti peperone e salsiccia	 	7,00
Tagliatelle ai funghi porcini*	 	9,00
Tortelli di zucca al burro fuso ed erba cipollina	  	9,00
Gnocchi di patate con pomod. e form. di fossa	  	7,50
Tortelli di patate con salsiccia e funghi	  	9,00
Gnocchi di patate con speck e porcini*	  	9,00
Tortelloni (ricotta e spinaci) burro e salvia	  	8,50
Strichetti prosciutto e carciofi	 	8,00
Tortelli alle noci	   	9,00
Tagliatelle alla lepre*	  	8,00
Ravioli di melanzane con pomodoro e profumo di timo	  	9,00
Tortelli al burro fuso con ripieno di porcini* e tartufo	  	11,00
Garganelli radicchio, pancetta e gorgonzola	   	8,00
Tagliatelle al tartufo	  	13,00
Cappelacci rustici al tartufo	  	15,00
Tortelloni (ricotta e spinaci) al tartufo	  	14,00
Tris della casa (min 2 pers.) (Tagliatelle ai porcini*, cappelletti, strozzapreti)	  	12,00 a persona
Tris con un primo al tartufo* (min 2 pers.)	  	15,00 a persona
Tris tutto al tartufo* (min 2 pers.)	  	20,00 a persona
Tris della casa con due paste ripiene (min 2 pers.)	  	13,00 a persona

* Il prodotto, se fuori stagione, potrebbe essere congelato

Secondi Piatti

Scaloppa di vitello al tartufo	 	16,00
Straccetti di manzo all'aceto balsamico	 	12,00
Filetti di maiale ai funghi porcini*	 	10,00
Medaglioni di vitello ai carciofi	 	12,00
Filettini di maiale al formaggio di fossa	 	10,00
Filetto di manzo al pepe verde	 	19,00
Filetto di manzo ai funghi porcini*	 	20,00
Filetto di manzo al tartufo	 	24,00
Stinco di maiale al forno		11,00
Coniglio alla birra		10,00
Agnellone al forno		12,00
Bocconcini di castrato alla boscaiola		10,00
Arrosto di vitello	 	10,00
Cinghiale con polenta*	 	12,00

Griglia

Tagliata di manzo al rosmarino	l'etto	5,00
Castrato ai ferri		15,00
Salsiccia		10,00
Misto di carne ai ferri		15,00
Filetto di manzo ai ferri		17,00
Verdure ai ferri		8,00

* Il prodotto, se fuori stagione, potrebbe essere congelato