



# Allergeni

---

- 1 Glutine**
  - 2 Crostacei e derivati**
  - 3 Uova e derivati**
  - 4 Pesce e derivati**
  - 5 Arachidi e derivati**
  - 6 soia e derivati**
  - 7 Latte e derivati**
  - 8 Frutta a guscio e derivati**
  - 9 Sedano e derivati**
  - 10 Senape e derivati**
  - 11 Semi di sesamo e derivati**
  - 12 Anidride solforosa e solfiti**
  - 13 Lupino e derivati**
  - 14 Molluschi e derivati**
- 

# Menu

## ANTIPASTI

La pappa al pomodoro con burrata pugliese e basilico 1-7-8-9

Soffice di patate con erbe spontanee su fonduta di parmigiano 1-3-7

Bisonte toscano "nudo e crudo"

Degustazione di prosciutti crudi con pinsa veneta 1-7-8 (consigliato per 2 persone)

## PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli al tartufo nero dei colli (minimo 2 persone) 7-9

### **LE NOSTRE PASTE FRESCHE ALL'UOVO FATTE COME UNA VOLTA**

Fettuccina con piselli freschi 1-3-7-9

Maccheroncini con ragù di corte 1-3-7-9

Bigoli con ragù di bisonte toscano 1-3-7-9-12



## SECONDI PIATTI

---

Il vitello tonnato della tradizione Piemontese 3-4-9-10

Tartare di fassona battuta al coltello con burrata e  
tartufo nero dei colli 7

Polletto arrosto Az. Agricola Scudellaro con patate e  
salsa bernese (consigliato per 2 persone) 3

Bocconcini di Bisonte cotto a bassa temperatura con  
polenta e il suo sugo 1-7-9

## DALLA NOSTRA GRIGLIA

*La nostra carne alla griglia viene servita  
condita con olio extra vergine dei colli berici e  
cristalli di sale maldon*

---

Fiorentina

Costata

Cowboy

Filetto di sorana km 0

Scottato di bisonte toscano

**La nostra griglia per chi lo  
desidera verrà accompagnata  
dai contorni del giorno**





# Menu

## DOLCI

---

### **I nostri Sorbetti al cucchiaino al:**

Mandarino tardivo di Ciaculli

Mojito

Salvia e limone

1-3-7-8

Tiramisù 1-3-7-8

Coppa con fragole, sbrisolona e la  
nostra crema 1-3-7-8

Semifreddo al mandorlato della  
"Famiglia Garzotto" con salsa al  
cioccolato svizzero 3-7-8

