

Antipasti / Starters

<i>Piatto di crostini misti</i>	9 €
<i>Mixed platter of crostini</i>	
<i>Selezione di formaggi misti vaccini con miele</i>	11 €
<i>Various types of cheese with honey</i>	
<i>Tagliere di prosciutto di Parma 30 mesi</i>	12 €
<i>Slices of a very special ham from Parma (30 months)</i>	
<i>Tagliere di porchetta di Ariccia</i>	13 €
<i>Platter of pork specialty from Ariccia</i>	
<i>Tagliere di salumi misti</i>	13 €
<i>Platter of cold meats and salami</i>	
<i>Selezione di Pecorini</i>	13 €
<i>Selection of various types of special Pecorini cheese</i>	
<i>Gran piatto per 1 pers</i>	14 €
<i>Special mix platter for 1 pers</i>	
<i>Piatto di Bresaola con parmigiano</i>	15 €
<i>Platter of Bresaola with parmesan</i>	
<i>Tagliere di culatello di Zibello</i>	17 €
<i>Platter of selection of ham from Zibello</i>	
<i>Gran piatto misto per 2 pers</i>	19 €
<i>Special mixed platter for 2 pers</i>	
<i>Gran piatto dell'oste per 2 pers</i>	26 €
<i>Special chef platter for 2 pers</i>	

Primo

Ravioli di carciofi con pesto di noci

Artichoke ravioli with walnut pesto

15 €

Vellutata di funghi e castagne

15 €

Ravioli di melanzane al ragu' di pesce spada

Eggplant ravioli al ragu' swordfish

15 €

Cappellaccio di zucca e spek

15 €

Tagliatelle salsiccia e castagne

Pasta with sausages and chestnuts

15 €

Tris di paste

Three kinds of pasta

16.5 €

Pappardelle al ragu' di fagiano e tartufo

Pappardelle pasta with pheasant and truffles

17 €

Ogni giorno lo chef propone suggestioni sempre diverse rispettando freschezza e stagionalita' dei prodotti.

Every day the chef offers several suggestions always respecting freshness and seasonality of the products.

Secondi

Burratina sul letto di verdure alla griglia

Burratina on a bed of grilled vegetables

16 €

Carpaccio di brezaola con tartufo fresco e scaglie di parmigiano

Carpaccio of brezaola with fresh truffle and parmesan cheese

17 €

Petto di pollo al vino rosso

Chicken chest with red wine

17 €

Tagliata rucola e parmigiano

Sliced beef stake with arugula and parmesan

19 €

Tagliata 3 sapori

Sliced beef stake with 3 special flavours

19 €

Tagliata con riduzione castagne e vino dolcetto

Beef steak with reduction of chestnuts and sweet wine

19 €

Ogni giorno lo chef propone suggestioni sempre diverse rispettando freschezza e stagionalità dei prodotti.

Every day the chef offers several suggestions always respecting freshness and seasonality of the products.