

ANTIPASTI

Starters

TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO AL CAFFÈ E SALSA D'UOVO	16
<i>Beef tartare, coffee butter and egg sauce</i>	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON GIARDINIERA DEI MASENINI .	22
<i>San Daniele ham with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
POLPO SCOTTATO CON CARCIOFI IN SALSA TAPENADE (olive e pomodorino confit) E SALSA DI POLPO	18
<i>Seared Octopus with artichokes and tapenade sauce (olive and tomatoes)</i>	
BACCALÀ MANTECATO, POLENTA CROCCANTE E SALSA ALLE OLIVE DEL GARDA	16
<i>Creamy texture cod Venezia style, crispy polenta and Garda olive sauce</i>	
PETTO DI FARAONA ALLA MANTOVANA CON SALSA ALL' ARANCIA, MELOGRANO, PINOLI ED UVETTA	16
<i>Guinea fowl breast with orange sauce, pomegranate, pinenuts and raisin</i>	
TORTINO CALDO DI PARMIGIANO REGGIANO CON RADICCHIO DI TREVISO STUFATO E NOCCIOLE CROCCANTI 🍃	14
<i>Parmesan cheese pie with Treviso stewed radicchio and crunchy hazelnuts</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

ZUPPA DI CECI E MALTAGLIATI CON CIME DI RAPA, CAPESANTE, GAMBERI E OLIO AI PROFUMI MEDITERRANEI	18
<i>Chickpea soup and fresh pasta, urnip greens, scallops, prawns and Mediterrean flavoured oil</i>	
BIGOLI ALL'UOVO CON SARDE, FINOCCHIETTO SELVATICO E PANGRATTATO	16
<i>Bigoli egg pasta with sardines, wild fennel and bread crumble</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU' DI VITELLO, CARCIOFI E LARDO FONDENTE . .	14
<i>Tagliatelle pasta with veal ragout and artichokes and warm bacon</i>	
BUCATINI DI MASSIMO MANCINI CACIO E PEPE 🍃	14
<i>Bucatini pasta with cacio e pepe sauce (cheese and pepper)</i>	
RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA DELICA E AMARONE DELLA VALPOLICELLA (MINIMO 2 PERSONE) 🍃	16
<i>Risotto with pumpkin and Amarone wine</i>	

SECONDI

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

Main courses to be served with Sides

FIorentINA DI FASSONA PIEMONTESE ALLO SPIEDO (al kg)	72
<i>Fiorentiana T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
FILETTO DI MANZO AL PEPE DI SARAWAK E SALSA ALL'AMARONE (200 gr)	28
<i>Beef fillet with Sarawak pepper and Amarone wine sauce</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	26
<i>Milan style veal cutlet</i>	
GUANCIA DI MANZO BRASATA CON IL NOSTRO PURE'	24
<i>Amarone braised beef cheek and mashed potatoes cooked on the spit</i>	
PETTO D'ANATRA ALLO SPIEDO CON INTINGOLO AL MARSALA, PRUGNE CAMELLATE E MOSTARDA DI MANDARINO	24
<i>Duck breast cooked on the spit with Marsala sauce, caramelized prunes and tangerine mustard</i>	
TRANCIO DI BRANZINO ALLO SPIEDO E CREMA AL FINOCCHIO	26
<i>Sea bass cooked on the spit and fennel cream</i>	
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA	15
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam</i>	

CONTORNI

Side dishes

PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO 🍃	6
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
INDIVIA BRASATA AL PROFUMO DI TIMO 🍃	6
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
SPINACI SALTATI ALL'OLIO DI LUCIANO SANCASSANI 🍃	6
<i>Seared spinach in Luciano Sancassani's oil</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI 🍃	9
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
ACQUA - Water	3
COPERTO - Service charge	3