



Antipasti

Il tagliere Poggioleone

Prosciutto crudo, e selezioni di salumi umbri e toscani, pecorino toscano,
confettura di frutta, bruschette assortite

Raw ham, salumi selection, pecorino cheese, fruit jam, toasted bread bruschette

Euro 24,00 /per due persone (1, 3, 7, 8)

Vitello tonnato

Girello di vitello, salsa tonnata, misticanza di campo, alici del Cantabrico, capperi

Veal rump, tuna and mayonnaise sauce, anchovies, capers

Euro 12 00 (3, 4)

Tartare di filetto di manzo

Tartare di filetto di manzo, tuorlo d'uovo, rucola, foglie di Reggiano, aceto balsamico, sedano

Beef tenderloin tartare, egg yolk, rocket salad, Parmesan Reggiano, balsamic vinegar, celery

Euro 16,00 (3, 9, 12, 7)

Crudo di Salmone bio delle isole Faeroer

Salmone biologico, misticanza di campo, sedano, uova di salmone, vinaigrette olio e lime

Raw salmon, mesculun salad, celery, salmon eggs, olive oil and lime vinaigrette

Euro 15,00 (4, 9) *

La pasta

Tagliatelle pomodorini

Tagliatelle con datterini, crema di datterino giallo, basilico

Tagliatelle egg's pasta with cherry tomatoes, yellow tomatoes and basil

Euro 12,00 (1, 3, 7) *

Triangololetti di guancia di manzo al vino rosso

Triangololetti di pasta all'uovo, cacao e pepe ripieni di guancia di manzo al vino rosso,
burro, salvia e Reggiano

Triangololetti cacao, pepper, and egg's pasta stuffed with beef cheek, red wine,
butter, sage, and Reggiano cheese

Euro 14,00 (1, 3, 7, 12) *

Paccheri e polipo

Paccheri, polipo scoglio, vino bianco, crema di patate, datterino

Egg's pasta Paccheri, octopus, potatoes cream, white wine, tomato

Euro 14,00 (1, 9, 14, 3, 12) *

Gnocchi del campagnolo

Gnocchi di patate, salsiccia, crema di peperoni, parmigiano Reggiano

Dumplings, pork's sausage, peppers cream, parmesan Reggiano cheese

Euro 12,00 (1, 3, 7) *

Maltagliati con porcini e tartufo

Maltagliati allo zafferano, con porcini, salsiccia, tartufo, Reggiano

Egg's pasta maltagliati with Porcini mushrooms, pork's sausage, truffle, Reggiano

Euro 22,00 (1, 3, 7) *

Secondi piatti

Tomino alla piastra
Tomino e verdure alla griglia
Tomino cheese and grilled vegetables
Euro 10,00 (7)

Spigola
Spigola ai ferri, patate arrosto
Grilled sea bass and potatoes
Euro 24,00 (4) *

Tagliata di filetto di manzo affumicata
Filetto di manzo alla griglia affumicato al rosmarino, patate sauté, rucola,
vinaigrette olio e balsamico
Grilled and rosemary smoked beef tenderloin, sautéed potatoes, rocket salad,
balsamic and olive oil vinaigrette
Euro 24,00 (12)

La fiorentina
Fiorentina servita su pietra ollare, e verdure alla griglia
T-bone steak served on the soap stone and grilled vegetables
Euro 5,00 x 100 gr

Dolci

Lava di cioccolato
Fondente al cioccolato, con gelato speziato, coulis di frutti rossi
Chocolate fondant, spiced ice cream, mixed berries coulis
Euro 8,00 (1, 3, 7) *

Tartufo semifreddo
Semifreddo all'italiana, pistacchio e cioccolato, salsa di frutti rossi
Chocolate and pistachio ice cream cake, red berries
Euro 8,00 (1, 3, 7, 8) *

Cantucci montati
Cantucci alle mandorle, Vin santo
Home made 'Cantucci' cookies, Almond, sweet Wine
Euro 6,00 (1, 3, 7, 8, 12)

Comunicateci eventuali allergie o intolleranze, noi provvederemo a cucinare con attenzione, ma non
escludiamo eventuale presenza di contaminazione.

Lista allergeni su richiesta.

Please communicate any allergy or intolerance, we will cook carefully even if we cannot exclude any contaminations.

Allergens list on request.

Cuciniamo con olio extra vergine estratto a freddo da La contea di Laviano.
We cook with our virgin olive oil in cold extraction from La contea di Laviano

Pane a lievito madre e pasta fresca dal nostro laboratorio
Bread with sourdough and fresh pasta from our kitchen