



DOLCI

FONDENTE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Cioccolato/pistacchio/gelato speziato
€ 8,00 (1, 3, 8, 7) *

CANTUCCI E PARFAIT AL VIN SANTO

Biscotti di mandorle/parfait al vin santo
€ 7,00 (1, 8, 12, 3) *

ZUPPA FREDDA DI FRAGOLE E GELATO AL MANGO

Fragole/gelato al mango/meringa
€ 6,00 (3, 7) *

ANGOLO DEI GELATI

Crema antica/pistacchio/limone/mango/mandarino/fragole e prosecco
Arancia e Campari/limone e vodka/cioccolato e rum
€ 5,00 x 3 gusti a scelta (1, 3, 7, 12, 8) *

ASSORTIMENTO DI FRUTTINI

Fruttini ripieni di sorbetti di frutta
9 pezzi € 22,00 (7, 3, 8, 9, 6, 5) *

* Prodotti surgelati e/o abbattuti a -18°C. In conformità con le prescrizione della legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere mantenuto a temperature negative (-20°C)

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



ANTIPASTI

TAGLIERE POGGIOLEONE

Prosciutto crudo/selezione di salumi Umbri e Toscani/Pecorino Petrucci
Bruschette con il nostro olio di oliva e pomodorini/composta di frutta
€ 28,00 (1, 7)

SALMONE ISOLE FAEROER

Carpaccio di salmone/misticanza di campo/vinaigrette di olio e limone
€ 25,00 (4) *

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo nostrano/melone/Porto/bruschetta/olio di oliva della Contea
€ 12,00 (1, 12)

VITELLO

Girello di vitellina/maionese/tonno/capperi/insalatina
€ 12,00 (1, 3, 4, 12) *

TARTARE DI MANZO

Tartare di filetto di manzo/tuorlo d'uovo/maionese di senape/rucola
sedano/cipolla rossa/peperone rosso
€ 15,00 (3, 7, 9, 10, 12)

Pane e coperto
€ 2,50

PASTA

GNOCCHI DEL CAMPAGNOLO

Gnocchi del Campagnolo/crema di peperoni/salsiccia di suino/Parmigiano Reggiano
€ 13,00 (1, 3, 7) *

TAGLIATELLE E RAGÙ DI VITELLINA

Pasta all'uovo/vitello da latte/Parmigiano Reggiano
€ 13,00 (1, 3, 7, 9, 12)

UMBRICELLI DEL SOTTOBOSCO

Umbricelli/tartufo estivo/funghi porcini/Parmigiano Reggiano
€ 20,00 (1, 7) *

Le nostre paste sono fatte in casa ed abbattute in negativo - 18°C per una migliore preservazione della freschezza del prodotto, e per motivi gestionali della cucina.

SECONDI PIATTI

SPIGOLA

Filetto di Spigola alla griglia/patate sauté/misticanza di campo
€ 20,00 (4) *

TAGLIATA DI FILETTO

Filetto di manzo alla griglia/patata rossa/rucola/pomodorini/foglie di Reggiano
€ 28,00 (250g)

DALLA BRACE

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Galletto alla griglia/paprika/olio al peperoncino/verdure alla griglia
€ 15,00 *

ROSTICCIANA FARCITA

Costine di suino farcite con arista e salsicce/patata al cartoccio
€ 18,00 *(7)

SALSICCIE DI VASCO

Salsicce/erba campagnola in tegame/patate/aglio/peperoncino
€ 10,00 *

FIorentINA SU PIETRA OLLARE

Fiorentina/verdure alla griglia
€ 6,00 x 100 g.