

## Antipasti

La cipolla bianca di Foggia ripiena e in cartoccio  
Stuffed white onion en papillote

6,00€

Uovo in cocotte con tartufo nero uncinato  
Baked eggs served with black truffle

9,00€

Crema di topinambur con gamberi saltati e salicornia  
Tapinambur cream served with pan fried prawn and samphire

8,00€

Lardo di colonnata su pane casereccio con miele e noci  
Colonnata lard served on toasted bread, honey and walnuts

8,00€

Capesante con finferli, semi di papavero e germogli di ravanella porpora  
Scallops served with chanterelle mushroom and radish sprouts

10,00€

Polenta gialla con porcini trifolati e crosta di grana padano  
Polenta served with sauteed Porcini mushroom and Grana crust

8,00€

## Primi piatti

Zuppa al misto bosco in crosta  
Mushroom soup served with puff pastry  
10,00€

Gnocchi di zucca con burro fuso e ricotta affumicata  
Pumpkins gnocchi served with melted butter and smoked ricotta cheese  
8,00€

Risotto ai porcini con germogli di crescione(min.2persone)  
Risotto with Porcini mushroom served with watercress  
9,00€

Carbonara di spaghetti con tartufo nero  
Spaghetti with Carbonara sauce and black truffle  
10,00€

Tagliatelle della casa con gamberi, capesante e broccoli  
Hand made tagliatelle pasta served with prawns, scallops and broccoli  
13,00€

Agnolotti di pesce col loro fumetto e salicornia  
White fish stuffed ravioli served with samphire  
9,00€

## Secondi piatti

Filetto di manzo con testa di porcino, cavolo nero croccante e la sua riduzione  
Chargrilled fillet of Beef served with Porcini mushroom, crispy cavolo nero and jus  
23,00€

Bistecca di puledro alla griglia con verdure  
Chargrilled colt steak served with mixed vegetables  
15,00€

Tagliata di manzo al burro e pepe verde con patate erbe padellate al lardo di colonnata  
Pan fried Beef Rib-eye steak with peppercorn sauce, served with sauteed potatoes with Colonnata lard  
15,00€

Mazzancolle gratinate al forno con polenta  
Prawn au gratin served with polenta  
14,00€

Filetto di branzino al cartoccio di aromi con medaglioni di patate al burro e salvia  
Seabass fillet en papillote with herbs served with sauted potatoes and sage  
15,00€

Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo, senape, olio evo e battuto di scalogno e capperi  
Fillet of Beef tartare served with yolk, mustard, olive oil, shallots and capers  
25,00€

Milanese di vitello con insalata iceberg e salsa alle erbe  
Veal escalope served with lettuce and herbs mayo  
15,00€