






























# MENU'

## ANTIPASTI

INSALATA DI MELE, FINOCCHI, FIOCCHI DI MAIS E BALSAMICO TRADIZIONALE		9,00 €
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, ARANCIO, CORALLO E CAMPARI		18,00 €
SEPPIOLINE, TOPINAMBUR, CIALDA AL NERO E LATTUGA DI MARE	 	14,00 €
CAPPESANTE, MAIONESE DI ACQUA DI MARE, CAVOLO VIOLA E ZENZERO MARINATO		16,00 €
UOVO A 61°, SPUMA DI PATATE E TARTUFO NERO	 	 14,00 €
BATTUTA DI MANZO, CREMA DI PARMIGIANO, CLOROFILLA DI RUCOLA E CHIPS DI BARBABIETOLA		15,00 €

## PRIMI PIATTI

ZUPPA DI CECI, CAVOLO NERO, PORRO E MALTAGLIATI DI GRANO FRASSINETO		 10,00 €
TAGLIOLINI, SCAMPI, LIME E BOTTARGA	   	18,00 €
CAPPELLACCI, VONGOLE VERACI, CIME DI RAPA E CALAMARI	   	15,00 €
RISOTTO, ZUCCA, GORGONZOLA E CRUMBLE DI AMARETTI	   	 13,00 €
GNOCCHI DI PATATE, RAGU' DI ANATRA, STRIGOLI E FORMAGGIO DI FOSSA	   	12,00 €
RAVIOLI DI ROBIOLA, FUNGHI E STROLGHINO	  	14,00 €

## SECONDI PIATTI

POLPETTE DI AMARANTO E LENTICCHIE, SEDANO RAPA, GERMOGLI E BALSAMICO TRADIZIONALE		 12,00 €
FRITTO MISTO DI PARANZA	   	16,00 €
BACCALA', AGLIO NERO, PORRO ARROSTITO E CARCIOFI CROCCANTI	 	18,00 €
FILETTI DI BRANZINO, ORTAGGI E OLIVE TAGGIASCHE	 	16,00 €
GUANCIA DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA, BROCCOLETTI GRIGLIATI E POLENTA		18,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DI QUALITA' CON LA NOSTRA PIADINA		13,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONALI SERVITI CON FRUTTA, MIELE E CONFETTURE		 13,00 €

# ALLA BRACE DEL CAMINO

## CARNI

### TAGLI BOVINI

FILETTO ANGUS IRLANDA, PANCETTA E PEPE VERDE (frollatura minima 30 giorni)		24,00 €
TAGLIATA DI CONTROFILETTO BLACK ANGUS (frollatura minima 30 giorni)		20,00 €
COSTATA DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (frollatura minima 30 giorni) taglio minimo 500 gr	all'etto	4,50 €
FIORENTINA DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (frollatura minima 30 giorni) taglio minimo 800 gr	all'etto	5,50 €
COSTATA DI SASHI FINLANDESE (frollatura minima 40 giorni) taglio minimo 500 gr	all'etto	5,50 €
COSTATA DI RUBIA GALLEGA PREMIUM SPAGNOLA (frollatura minima 50 giorni) taglio minimo 500 gr	all'etto	10,00 €
TOMAHAWK IRLANDESE COSTA CORTA (frollatura minima 40 giorni) taglio unico 800 gr	all'etto	8,00 €
HERITAGE ANGUS CANADESE (frollatura minima 50 giorni) taglio minimo 400 gr	all'etto	7,00 €



### ALTRE CARNI

GALLETTO RUSPANTE		13,00 €
COSTOLETTE DI AGNELLO		15,00 €
COSTOLETTI DI CERVO E CARCIOFI		20,00 €
SALSICCIA E PATATE		12,00 €
GRIGLIATA MISTA DI CARNE (salsiccia, pancetta, costina di maiale, galletto, manzo)		16,00 €

## PESCI

GRIGLIATA DI CROSTACEI		25,00 €
GRIGLIATA MISTA DI MARE	   	22,00 €


## VERDURE

INSALATA VERDE / MISTA		4,00 €
PATATE AL FORNO		5,00 €
BIETOLE RIPASSATE		5,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA		6,00 €
PORCINI ALLA BRACE		10,00 €
PIATTO DI VERDURE MISTE		10,00 €

# MENU' DEGUSTAZIONE

(minimo 2 persone)

## MENU' TRADIZIONE (i piatti di questo menù possono essere anche ordinati singolarmente) 27,00 €

PROSCIUTTO CRUDO, SQUAQUERONE, RUCOLA E PIADINA	 	9,00 €
TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE DELLA TRADIZIONE	   	9,00 €
SPIEDO DI CARNI ALLA BRACE E PATATE		12,00 €
CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA	  	6,00 €

## MENU' TERRA 36,00 €

BATTUTA DI MANZO, CREMA DI PARMIGIANO, CLOROFILLA DI RUCOLA E CHIPS DI BARBABIETOLA  
RAVIOLI DI ROBIOLA, FUNGHI E STROLGHINO  
GUANCIA DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA, BROCCOLETTI GRIGLIATI E POLENTA  
MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO BIONDO, FRUTTO DELLA PASSIONE E CREMOSO ALLE ARACHIDI SALATE

## MENU' MARE 38,00 €

CAPPESANTE, MAIONESE DI ACQUA DI MARE, CAVOLO VIOLA E ZENZERO MARINATO  
CAPPELLACCI, VONGOLE VERACI, CIME DI RAPA E CALAMARI  
BACCALA', AGLIO NERO, PORRO ARROSTITO E CARCIOFI CROCCANTI  
CHEESECAKE E FRUTTI ROSSI

## IL NOSTRO PERCORSO 50,00 €

SEI PORTATE A CURA DELLO CHEF, PER GUSTARE APPIENO LA NOSTRA CUCINA

### ALLERGENI:

 GLUTINE	 PESCE
 LATTICINI	 CROSTACEI
 ARACHIDI	 MOLLUSCHI
 FRUTTA A GUSCIO	 UOVA
 SEDANO	 SESAMO

## DOLCI / Desserts

INSPIRATION ALLA FRAGOLA, CREMA AL MASCARPONE E BISCOTTO RICOMPOSTO ALLE MANDORLE <i>Strawberry inspiration, mascarpone cheese and recomposed almond biscuit</i>	  	7,50 €
MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO BIONDO, FRUTTO DELLA PASSIONE E CREMOSO ALLE ARACHIDI SALATE <i>Blond chocolate light mousse, passion fruit and salted peanuts creamy</i>	  	7,50 €
CHEESECAKE E FRUTTI ROSSI <i>Red fruits cheesecake</i>	 	7,50 €
"PISTACCHIO E MANDARINO TARDIVO" <i>"Pistachio e late tangerine"</i>	  	7,50 €
DEGUSTAZIONE DI SORBETTI (mandarino tardivo, mela verde, frutti di bosco, frutto della passione) <i>Sorbet tasting (late tangerine, green apple, wild berries, passion fruit)</i>		7,50 €

---

---