

## ANTIPASTI STARTER

### **Salumi artigianali e di Suino Grigio**

Selection of artisan cold cuts of 'Grey Pig'

**13 Euro**

### **Selezione di formaggi artigianali: Pecora vs Capra**

Organic Bio cheeses: Sheep vs Goat

**13 Euro**

### **Contrasto di manzo, crudo e stracotto con purea d'aglione e tabasco**

Beef contrast, raw and overcooked with aglione puree and tabasco

**14 Euro**

### **Cheese cake salata, ceci e pomodoro**

Salted cheese cake, chickpeas and tomato

**13 Euro**

### **Insalata di pollo ruspante, giardiniera e yogurt di capra**

Wild chicken salad, vegetable garden and goat yogurt

**13 Euro**

## PRIMI FIRST

### **Zuppa di ceci e bieta, pomodori confit e parmigiano**

Chickpeas and chard soup, confit tomatoes and parmesan cheese

**12 Euro**

### **Risotto al timo, limone e stracchino**

Risotto with thyme, lemon and soft stracchino cheese

**15 Euro**

### **Trenette di "grano Cappelli" fatte in casa, friggirelli e guanciale**

Home made trenette "Cappelli wheat", friggirelli peppers and pork cheek

**14 Euro**

### **Dischi volanti "Fabbri" zucchine, dragoncello e pane aromatico**

Dischi volanti "Fabbri" zucchini, tarragon and aromatic bread

**14 Euro**

### **Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina**

Half penne 'Pereto' with Chianina ragù

**12 Euro**

## SECONDI

### SECOND

#### **Baccalà alla parmigiana**

Cod fish, eggplant, tomato and parmesan cheese

**18 Euro**

#### **Coniglio in porchetta, birra scura e peperoni**

Rabbit stuffed with pork, dark beer and peppers

**18 Euro**

#### **Tortino di patate, fonduta e verdure**

Potatoes flan, pecorino cheese fondue and vegetables

**17 Euro**

#### **Controfiletto di manzo al carbone, fagiolini e nocciole**

Slice beef roasted with green beans and nuts

**18 Euro**

#### **Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso**

Florentine steak with roasted potatoes

**4.5 Euro/hg**

## DOLCI

### DESSERT

#### **Crema Brulèe al Vin Santo con gelato ai cantucci**

Crema Brulèe with Vin Santo and cantucci ice cream

**8 Euro**

#### **Semifreddo al polline e farro caramellato**

Pollen parfait and caramelized spelt

**8 Euro**

#### **Bavarese al cioccolato, bisquit alle noci e gelato alla crema**

Bavarese chocolate, walnut bisque and vanilla ice cream

**8 Euro**

#### **Tiramisù**

Tiramisu

**8 Euro**

#### **Vin Santo e cantucci**

Vin Santo e cantucci

**6 Euro**

## UN PO' DI..

### A BIT OF

**Cheese cake salata, ceci e pomodoro**

Salted cheese cake, chickpeas and tomato

**Trenette di "grano Cappelli" fatte in casa, friggirelli e guanciale**

Home made trenette "Cappelli wheat", friggirelli peppers and pork cheek

**Crema Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci**

Crema Brulè with Vin Santo and cantucci ice cream

**30 Euro**

**Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento**

Cinciano Wine pairing

**10 Euro**

## DEGUSTA..

### TASTING..

**Insalata di pollo ruspante, giardiniera e yogurt di capra**

Wild chicken salad, vegetable garden and goat yogurt

**Risotto al timo, limone e stracchino**

Risotto with thyme, lemon and soft stracchino cheese

**Controfiletto di manzo al carbone, fagiolini e nocciole**

Slice beef roasted with green beans and nuts

**Semifreddo al polline e farro caramellato**

Pollen parfait and caramelized spelt

**40 Euro**

**Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento**

Cinciano Wine pairing

**15 Euro**

