

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI

STARTER

Salumi artigianali e di Suino Grigio

Selection of artisan cold cuts of 'Grey Pig'

15 Euro

Selezione di formaggi artigianali e Biologici: Pecora vs Capra

Organic Bio cheeses: Sheep vs Goat

14 Euro

Battuta di Chianina al coltello in crosta di pane aromatico, senape e maionese al lime

Beef tartare in aromatic bread crust, mustard and lime mayonnaise

15 Euro

Uovo a 62 ° leggermente affumicato, fagiolini e noccioline

Soft egg at 62° slightly smoked, green beans and peanuts

13 Euro

Baccalà in olio cottura, borlotti e giardiniera di verdure

Codfish in cooking oil, borlotti and vegetable in bittersweet

14 Euro

PRIMI

FIRST

Crema di verdure di stagione, pomodori arrosto ed acciughe

Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and anchovies

13 Euro

Risotto Carnaroli, mantecato all'Evo di Cinciano, bottarga e limone

Carnaroli rice, bottarga and lemon

15 Euro

Cannoli di pasta fillo, ricotta ed erbe con cremoso allo zafferano e olive

Cannoli pasta filled with ricotta and herbs, saffron cream and olives

14 Euro

Dischi volanti "Fabbri" con pesto di zucchine, crema d'uovo alla carbonara e guanciale croccante

Dischi volanti "Fabbri" with courgette pesto, carbonara eggs cream and crispy cheek

14 Euro

Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina

Half penne 'Pereto' with Chianina ragù

12 Euro



SECONDI SECONDI

Involtini di melanzana alla parmigiana, capperi e olive

Parmesan-style eggplant rolls, capers and olives

18 Euro

Trancio di baccalà, guazzetto di pomodoro e caponata di verdure

Codfish, tomato stew and vegetable caponata

20 Euro

Quaglia alla diavola, il suo uovo e patè con tortino di patate e la nostra salsa bbq

Spicy quail, its egg and patè with potato pie and our bbq sauce

20 Euro

Arista ripiena di lattughino all'ajo e ojo con peperoni arrosto

Pork loin stuffed with garlic, olive oil and lettuce, with roasted peppers

20 Euro

Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso

Florentine steak with roasted potatoes

50 Euro/KG

DOLCI DESSERT

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci

Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

8 Euro

Bavarese ai frutti rossi, biscotto alle mandorle e cacao con gelato al fondente

Bavarian cream with red fruits, almonds biscuit and dark chocolate ice-cream

8 Euro

Ravioli di ananas, gelato allo yogurt di capra e fragole

Pineapple ravioli, goat yogurt ice cream and strawberries

8 Euro

Semifreddo al caffè, frolla alla nocciola e crema alla liquirizia

Coffee parfait, hazelnut shortcrust pastry and licorice cream

8 Euro

Vin Santo e cantucci

Vin Santo e cantucci

7 Euro



UN PO' DI.. A BIT OF..

Battuta di Chianina al coltello in crosta di pane aromatico, senape e maionese al lim
Beef tartare in aromatic bread crust, mustard and lime mayonnaise

Dischi volanti "Fabbri" con pesto di zucchine, crema d'uovo alla carbonara e guanciale croccante
Dischi volanti "Fabbri" with courgette pesto, carbonara eggs cream and crispy cheek

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci
Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

35 Euro

-

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

10 Euro

DEGUSTA.. TASTING..

Baccalà in olio cottura, borlotti e giardiniera di verdure
Codfish in cooking oil, borlotti and vegetable in bittersweet

Cannoli di pasta fillo, ricotta ed erbe con cremoso allo zafferano e olive
Cannoli pasta filled with ricotta and herbs, saffron cream and olives

Quaglia alla diavola, il suo uovo e patè con tortino di patate e la nostra salsa bbq
Spicy quail, its egg and patè with potato pie and our bbq sauce

Ravioli di ananas, gelato allo yogurt di capra e fragole
Pineapple ravioli, goat yogurt ice cream and strawberries

45 Euro

-

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

15 Euro

