



ANTIPASTI

	TAGLIERE DI SALUMI VALENTINO MARCONI CON GIARDINIERA VILLA BALIS CREMA Valentino Marconi cured meat platter with Villa Balis Crema pickled vegetables	18 €
	FORMAGGI LOCALI CORRADO BENEDETTI CON ACCOMPAGNAMENTI (7,10) Local Corrado Benedetti cheeses with Accompaniments (7,10)	18 €
	CROSTINI DI STORO CON BACCALÀ MANTECATO E PREZZEMOLO (4) Storo polenta crostini with creamed salt cod and parsley (4)	16 €
	CARPACCIO DI MANZO RAZZA GARRONESE VENETA, DRESSING AL LIMONE E RUCOLA Venetian Garronese Beef Carpaccio with Lemon Dressing and Rocket	16 €
	MINISTRONE DI VERDURE AUTUNNALI, GUANCIALE Autumn Vegetable Minestrone with Guanciale	10 €
	TORTINO DI ZUCCA, I SUOI SEMI E FONDUTA DI PARMIGIANO (3,7) Pumpkin Flan with Pumpkin Seeds and Parmesan Fondue (3,7)	12 €

PIATTI PRINCIPALI/MAIN COURSES

	ROTOLO DI PASTA, ERBETTE E STRACCHINO CON RAGÙ DI FASSONA (1,3,7,9) Pasta roll with herbs and stracchino cheese, served with Fassona beef ragù (1,3,7,9)	20 €
	TAGLIOLINI CON TROTA SALMONATA MARINATA AL FINOCCHIO SELVATICO (1,3,4) Tagliolini with Salmon Trout Marinated in Wild Fennel (1,3,4)	20 €
	PASTA "STRAPEGÀ" CON SUGO DI PECORA BROGNA DELLA FATTORIA ERBIN (PRESIDIO SLOW FOOD) (1,3,9) "Strapegà" pasta with Brogna sheep ragù from Fattoria Erbin (Slow Food Presidio) (1,3,9)	24 €
	GNOCCHI DI PATATA AL CAPRIOLO (1,3,9) Potato Gnocchi with Venison (1,3,9)	20 €
	BIGOLI AL PESTO DI BROCCOLI, COLATURA, CAVOLO NERO E MOLLICA (1,3,4,7) Bigoli with Broccoli Pesto, Anchovy Colatura, Tuscan Kale and Breadcrumbs (1,3,4,7)	18 €
	TAGLIATA DI VITELLO AL FINOCCHIETTO, PATATE AL FORNO Sliced veal with wild fennel and roast potatoes	28 €
	BRASATO DI AGNELLO "CACIO E OVA" CON POLENTA DI STORO (3,7,9,) Braised Lamb "Cacio e Ova" Style with Storo Polenta (3,7,9)	22 €
	ROAST-BEEF DI MANZO, FUNGHI TRIFOLATI (10) Beef Roast Beef with Sautéed Mushrooms (10)	22 €
	PETTO D'ANATRA, RIDUZIONE DI UVA FRAGOLA E ZUCCA AL FORNO (9) Duck Breast with Strawberry Grape Reduction and Roasted Pumpkin (9)	22 €
	PIATTO DI VERDURE DI STAGIONE Plate of seasonal vegetables	18 €

*La nostra pasta è fatta in casa | All our pasta is homemade.

**Tutte le carni sono accompagnate da contorno | All meat meals are accompanied by a side dish



DESSERT

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)

Cheesecake with mixed berries (1,3,7)

7 €



TIRAMISU VILLA BALIS CREMA (1,3)

Villa Balis Crema Tiramisù (1,3)

7 €



MOUSSE DI CIOCCOLATO, SALSA DI LAMPONI E ZENZERO

Chocolate Mousse with Raspberry and Ginger Sauce

7 €



GELATO ALLA VANIGLIA, CARAMELLO SALATO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO (3,7)

Vanilla Ice Cream with Salted Caramel and Chocolate Shavings (3,7)

7 €



SORBETTO AL MANDARINO, UVA FRAGOLA TOPPING

Mandarin Sorbet with Strawberry Grape Topping

7 €

Gentile Ospite,

la nostra azienda non applica alcun costo per il servizio.

Se il nostro lavoro è stato di Suo gradimento, potrà liberamente lasciare una mancia al nostro staff, che riceverà integralmente l'importo da Lei offerto.

Grazie.

Dear Guest,

Our company does not apply any service charges.

If you appreciated our work, you are welcome to leave a tip for our staff, who will receive the full amount of your contribution.

Thank you.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza glutine
Gluten free



Senza lattosio
Lactose free



Presidio Slow Food
Slow Food Presidium

ELENCO ALLERGENI - ALLERGEN LIST

1. Cereali
Cereals

2. Crostacei
Crustaceans

3. Uova e derivati
Eggs and derivatives

4. Pesce
Fish

5. Arachidi e derivati
Peanuts and derivatives

6. Soia
Soybeans

7. Latte e derivati
Milk and derivatives

8. Frutta a guscio
Nuts namely

9. Sedano
Celery

10. Senape
Mustard

11. Sesamo
Sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini
Lupin

14. Molluschi
Molluscs