

Antipasti

| | |
|--|---------|
| Tagliere salumi e formaggi | € 6,00 |
| Affettato di lardo e gnocco fritto con mostarda di cipolle | € 12,00 |
| Carpaccio di carne piemontese di razza Fassona su letto di misticanza | € 15,00 |
| Polenteria | € 7,00 |
| Uovo affogato con fonduta di parmigiano pasta kataifi fritta e lamelle di tartufo bianchetto | € 18,00 |
| Insalata di seppie al vapore, su vellutata d'asparagi e spolverata di bottarga di muggine | € 12,00 |

Primi piatti

| | |
|---|---------|
| Risotto alla parmigiana con scaglie di tartufo nero di Norcia | € 15,00 |
| Risotto con zucca taleggio Latini e polvere di rosmarino | € 12,00 |
| Risotto al bitto e bresaola croccante | € 12,00 |
| Risotto con prosecco e scampetti | € 15,00 |
| Ravioli al ripieno di cacio e pepe in salsa di pomodorini pachino e basilico | € 12,00 |
| Triangoli ripieni di culatello di Zibello, ricotta erba cipollina al burro e salvia | € 12,00 |

Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| Filetto di toro alla brace con patate saltate e crema di pesto | € 23,00 |
| Filetto di manzo francese in tagliata blonde d'aquitane | € 21,00 |
| Tartare dei Filagni al coltello di Fassona piemontese condita con sale, pepe e riduzione all'aceto balsamico | € 18,00 |
| Filetto di manzo alla Guinness con medaglioni di polenta grigliata e bacon croccante | € 21,00 |
| Filetto di manzo alla brace su crema parmigiana con scaglie di tartufo nero e sfoglia di lardo | € 23,00 |
| Filetto d'orata scottato con insalatina di sedano, asparagi e lamelle di mandorle | € 18,00 |
| Tartare di tonno in crosta di pistacchi con salsa allo yogurt tricolore | € 18,00 |

Le Nostre Carni alla Brace