

## Antipasti

“Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone)	€ 15.00
“Il taglierino” culatello, scquacquerone e piadina romagnola	€ 9.00
Crostini di fegati alla “toscana”	€ 8.00
Insalatina di cavolo cappuccio con bruciatini di speck	€ 8.00
Pecorini misti dalla toscana con miele e confetture	€ 10.00

### Gli antipasti dal bosco:

Sformatino di squacquerone con tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto)	€ 12.00
Le bruschette ai funghi porcini	€ 9.00
Carpaccio di roast-beef con funghi porcini	€ 10.00

## Primi Piatti

Tagliatelle al ragù	€ 9.00
Tortelli di ricotta al burro fuso e salvia	€ 9.00
Ravioli di ricotta in pasta verde con pancetta rosolata	€ 9.00
Tortelli di patate al ragù / burro fuso e ricotta affumicata	€ 10.00
Tortellini in brodo	€ 10.00
Passatelli in brodo	€ 10.00

### Primi piatti ai sapori del bosco:

Taglioline ai funghi porcini e guanciale	€ 10.00
Tortelli di patate ai funghi porcini	€ 10.00
Garganelli alla boscaiola, ragù di carne e funghi porcini	€ 10.00
Passatelli asciutti su fonduta e tartufo bianco	€ 20.00
Taglioline al tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto)	€ 20.00
Cappellacci di marroni con la saba / olio e pepe nero	€ 12.00
Fettuccine di marroni con noci e pinoli	€ 10.00
Dalla tradizione, la Domenica, Lasagne al forno in pasta verde	€ 10.00

## Dalla padella...

Scaloppina di vitello al limone con verdure al vapore	€ 13.00
Cotoletta di pollo frita con patate	€ 13.00
Polenta frita e squacquerone	€ 7.00
Gran fritto di verdure (patate, zucchine, melanzane) e polenta	€ 10.00

### Dal bosco alla padella:

Scaloppine di vitello al tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto)	€ 20.00
Uovo all'occhio di bue con tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto)	€ 13.00
Cotoletta di maiale con fonduta di parmigiano e tartufo (secondo disponibilità del prodotto)	€ 20.00
Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone	€ 15.00
Filetto di maiale scaloppato ai marroni	€ 13.00

## ...alla brace

Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte	€ 13.00
Castrato con pomodori alla griglia	€ 13.00
Bistecca alla fiorentina media c.a 7hg	Hg € 5.00
Tagliata di manzo profumata al rosmarino con polenta alla brace	€ 20.00
Misto maiale “salsiccia, costola e pancetta” con patate	€ 13.00
Paillard di vitello con verdure gratinate	€ 13.00

### Le “essenze” del bosco alla brace:

Cappelle di porcini alla brace con polenta	€ 13.00
Tagliata di manzo ai funghi porcini	€ 20.00
Tagliata di manzo al tartufo bianco (secondo disponibilità di prodotto)	€ 25.00
Pane e coperto	€ 3.00

## I contorni

Patate fritte	€ 4.00
Polenta frita	€ 4.00
Fritto misto di verdure	€ 5.00
Zucchine, melanzane e pomodori alla griglia	€ 5.00
Valeriana, pere e pecorino	€ 4.00
Rucola, pomodorini e olive taggiasche	€ 4.00
Funghi fritti	€ 10.00

## I dolci

La Meringa ai marroni di Castel del Rio	€ 6.00
Yogurt bianco con miele e marroni sciroppati	€ 6.00
La panna cotta ai frutti di bosco	€ 6.00
La Zuppa inglese della nostra tradizione	€ 6.00
Cantucci “Biscottificio Mattei” con Passito	€ 8.00
Cocotte di lamponi caldi con spuma di zabaglione	€ 6.00
La Sacher	€ 6.00
Il nostro gelato alla crema con salsa al cacao o affogato al caffè	€ 6.00

*I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce, derivati del latte, sedano, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi, crostacei, arachidi e derivati, soia, anidride solforosa e solfiti.*

**Vi chiediamo di comunicare al personale in maniera tempestiva, eventuali problematiche alimentari, per garantirvi un servizio ottimale.**

*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono conservati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura secondo i criteri di una corretta interpretazione HACCP.*