

Antipasti

<i>Testina di vitello rosolata con crema di topinambur alla liquerizia</i>	♥	10,00
<i>Baccalà mantecato con cialda fritta di pane Carasau (senza pane)</i>	♥	11,00
<i>Burrata fresca con focaccia calda all'olio, burro e acciughe del Cantabrico</i>		11,00
<i>Tagliere di formaggi e affettato</i>	per due persone ♥	22,00

Primi

<i>Tagliolini di farro al ragù di faraona affumicato</i>		10,00
<i>Risotto ai grisoï (carletti) con spugnole (min per 2 persone)</i>	♣♥	10,00
<i>Zuppa di legumi e cereali</i>	♣	9,00
<i>Mezzelune di patate farcite alla salsiccia con crema di formaggio di malga e porcini spadellati</i>		11,00
<i>Tortelli di ricotta e spinacetti su vellutata di spinaci e pinoli</i>	♣	12,00
<i>Chitarrine al nero di seppia con canestrelli, asparagi e zafferano</i>		13,00

* La pasta di **Benedetto Cavalieri** è fatta con una semola di grano duro italiano trafilata al bronzo ed a lenta essiccazione prodotta nel suo storico pastificio di Maglie a Lecce

Secondi guarniti con contorno

<i>Lombetto di capriolo al lardo</i>	♥	23,00
<i>Stinco croccante di maialino al rosmarino cotto a bassa temperatura 36 ore e rosolato</i>	♥	19,00
<i>Costate e fiorentine (servita centro tavola su piatto di ghisa caldo da dividere per 2 persone o più)</i>	♥	al kg 45,00
<i>Cosciotto di coniglio farcito ai pistacchi</i>	♥	20,00
<i>Bocconcini di filetto di vitello alla romana</i>		24,00
<i>Piccione al forno farcito con pastin e timo</i>	♥	21,00
<i>Pesce secondo disponibilità (in tranci puliti e cotto al naturale)</i>	♥	22,00/26,00

Coperto 2,00

♥ = adatto a celiachici ♣ = adatto a vegetariani