

LA MANGIATOIA

ristorante

PER COMINCIARE | STARTERS

Degustazione di formaggi con composte fatte in casa €	10,00
<i>Cheese platter with homemade jam</i>	
Tagliere di salumi e formaggi €	10,00
<i>Salami and cheese platter</i>	
Bruschettine ai sapori diversi €	6,00
<i>Toasted bread with various toppings (tomato, paté, mushroom, for example)</i>	
Parmigianina di melanzane su vellutata di ceci €	8,00
<i>Eggplant parmesan with chick pea purée</i>	
Raclette €	8,00
<i>Grilled polenta with bacon and cheese sauce</i>	
Pecorino al forno con porcini e tartufo €	9,00
<i>Baked pecorino cheese with porcini mushrooms and truffles</i>	
Strudel di funghi e patate con fonduta €	8,00
<i>Mushroom and potato strudel with melted cheese</i>	

I NOSTRI PRIMI | FIRST COURSES

Gnocchetti al brasato €	11,00
<i>Gnocchi (small potato dumplings) with braised meat</i>	
Gnocchetti radicchio e gorgonzola €	10,00
<i>Gnocchi (small potato dumplings) with radicchio and gorgonzola</i>	
Tonnarelli cacio e pepe €	10,00
<i>Handmade spaghetti with cheese and black pepper</i>	
Strangozzi ai sapori di bosco (funghi porcini e tartufo*) €	11,00
<i>Handmade thick spaghetti with porcini mushrooms and truffles</i>	
Strangozzi zucca, speck e provola €	11,00
<i>Handmade thick spaghetti with pumpkin, speck (German bacon), and provolone</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale €	11,00
<i>Wide, flat noodles with wild boar sauce</i>	
Ravioli con ripieno di timo e patate al ragù di salsiccia €	12,00
<i>Thyme and potato ravioli with sausage sauce</i>	

LE NOSTRE ZUPPE | SOUPS

Zuppa di fagioli con cotiche €	10,00
<i>Bean soup with pork intestine (local specialty)</i>	
Zuppa di farro €	10,00
<i>Spelt soup (traditional broth with vegetable and cooked grain)</i>	
Zuppa di fagioli e porcini €	11,00
<i>Bean and porcini soup</i>	
Zuppa di ceci e guanciale croccante €	10,00
<i>Chick pea soup with crispy bacon</i>	

LE CARNI, COTTE SU BRACE DI PIETRA LAVICA GRILLED MEATS

Tagliata di manzo al gorgonzola, al radicchio e aceto balsamico, o al rosmarino €	14,00
<i>Sliced steak with (choose one): gorgonzola, radicchio and balsamic vinegar, or rosemary</i>	

Tagliata di manzo ai sapori di bosco (funghi porcini e tartufo*) €	15,00
<i>Sliced steak with porcini mushrooms, sliced truffles, and truffle sauce</i>	
Grigliata mista €	15,00
<i>Mixed grill</i>	
Braciola di maiale €	10,00
<i>Pork chop</i>	
Bistecca di manzo €	14,00
<i>Steak, grilled to order</i>	
Salsicce alla griglia €	8,00
<i>Grilled sausages</i>	

LE ALTRE CARNI | ADDITIONAL MEAT OPTIONS

Carpaccio di manzo su letto di rucola e scaglie di parmigiano €	10,00
<i>Beef carpaccio garnished with rocket (arugula) and parmesan cheese</i>	
Straccetti di manzo al radicchio e aceto balsamico ai funghi porcini, rucola, e pachino €	12,00
<i>Cooked beef strips served with radicchio and balsamic vinegar or with porcini mushrooms, rocket (arugula), and cherry tomatoes</i>	

I CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata verde o mista Green or mixed salad €	4,00
Patate saltate Sautéed potatoes €	4,00
Verdura ripassata Sautéed greens €	4,00
Misto di verdure alla griglia Mixed grilled vegetables €	5,00

E ... PER TERMINARE DOLCEMENTE FOR A SWEET TOUCH

Tiramisù Classic dessert...layers with mascarpone and liqueur €	5,00
Sbriciolata Crushed amaretti cookies on a custard base €	5,00
Mousse di cioccolato Chocolate mousse €	5,00
Mousse di ricotta e cannella Cinnamon and ricotta mousse €	5,00
Torta di mele con crema calda Apple cake with warm custard €	5,00
Tozzetti con passito di sagrantino Classic biscotti served with dessert wine €	6,00
Ananas e frutta di stagione Pineapple or seasonal fruit €	4,00
Acqua Water (per bottle) €	2,00
Pane e coperto Cover charge and bread €	2,00

Cena a base di pesce su ordinazione
Fish-based menu on advance request

I piatti che vi serviamo sono rigorosamente fatti al momento ... vi chiediamo un po' di pazienza
Our dishes are made strictly to order; please be patient because your dinner will be worth the wait!

* Salsa tartufata con scaglie di tartufo

