

DINNER

APERITIVO

Arancini saffron, scamorza	8
Formaggi o Salumi	11
Tagliere del pastore salumi, formaggi, olives, almonds	20

ANTIPASTI & PRIMI

Fave e pecorino broad beans, pecorino, VL olive oil, mint	8
Asparagi asparagus, soft-boiled egg, béarnaise, tarragon	9
Trota in Carpione trout 'escabeche', garden aromatics	12
Pappardelle white veal & sausage ragout, thyme, breadcrumbs	14
Paccheri Datterini tomato passata, basil, VL olive oil	11
Risotto di primavera garden vegetables, pancetta, parsley	13

SECONDI

Polpo grilled octopus, cannellini beans, sage	15
Pollo in 2 cotture slow cooked and charred	19
Sgombro alla griglia whole grilled mackerel, salsa verde	23
Tagliata di manzo 800g grilled Chianina beef (<i>per 2</i>)	48

CONTORNI

Insalata di fagiolini pesto, hazelnuts, cumin	4
Patate herb-roasted potatoes	4
Insalata dell'orto mixed lettuces from our garden	4
Rapanelli honey, mustard dressing	4

Per i bambini : pollo Milanese or pasta pomodoro 5

Demi pension : one each of primi, secondi, contorni and dessert