



ANTIPASTI DI PESCE (HORS D'OEUVRE FISH)

Acciughe Sfilettate del Cantabrico^{1,6}(servite con burro e pane tostato) € 14,00
(Cantabrian Anchovies Fillet with Butter And Toast)



Insalata di Code di Gamberi alla Catalana* ^{14,9,2,4} € 14,00
(Catalan Shrimp Tails Salad)

ANTIPASTI(HORS D'OEUVRE)

Mozzarella di Bufala Campana con Pomodorino Pachino e Basilico  ^{7,12} € 10,00

Involentino di Melanzane con Burrata Gratinata su Pappa di Pomodoro e Pesto leggero alla menta 
(Roulade Of Eggplant With Cheese And Tomato Sauce)^{1,5, 7,8,3,11,6} € 10,00

Burrata Fresca con Pomodorino Pachino e Basilico  ^{7,12} € 12,00

Torta Vegana con Patate e Verza   ^{1,2,3,4,5,7,8,11,12,13} € 12,00
(Vegan Cake with Potatoes and Savoy)

Antipasto Del Goloso (affettati misti mozzarella di bufala polpettine verdure fritte)
(Antipasto Del Goloso slicedmeats buffalo mozzarella friedvegetables)^{1,2,4,5,8,14} € 14,00

Prosciutto Toscano al pepe al coltello ¹² € 12,00
(typicalTuscanyedgewiseham)

Tagliere al Coltello¹² € 17,00
(Jamon Iberico PataNegra,Prosciutto Toscano al pepe,Mortadella)

Jamon Iberico Pata Negra al coltello¹² (Spanish edgewiseham“ pata negra”) € 23,00


PRIMI PIATTI (first courses fresh pasta)

Gnocchi di Patate al Ragù di Fassone ^{1,3,6,7,9,} € 13,00

Spaghetti alla Carbonara^{1,3,7} € 14,00

PRIMI PIATTI(first courses)


Paccheri con Pachino e mozzarella di Bufala ^{1,6,7} € 14,00
(Paccheri with tomatoes and Bufala 

Tagliatelle ai Funghi Porcini (Solo Freschi)  €14,00

Spaghettone “Mancini”alle Vongole Veraci^{1,2,4,6,14} € 16,00
("Mancini" Spaghettone with Veraci clams)

Spaghettone all’Astice e pomodorini Pachino^{1,6,2} €24,00
(Pasta with LobsterandPachinotomatoes)

...I NOSTRI RISOTTI

Risotto con Funghi Porcini (Solo Freschi)  €14,00

(Risotto with porcini mushrooms)

Risotto Del Goloso (Risotto con bresaola, fiori di zucca, stracchino e olio tartufato) 1,7,9 €15,00
(Risotto with dried salted meat, courgette flowers, very soft and fresh cheese and truffled oil)

Risotto alla Milanese  € 14,00
 piatti Vegetariani
 Piatti Vegani

LE NOSTRE CARNE ALLA BRACE

Fiorentina di Scottona con contorno di Patate al Forno e Verdure alla Griglia 1,5,8,11 all'etto € 5,50
(Traditional grilled sirloin steak served with potatoes)(min. per 2 persone min . 2 people)

Costatona di Scottona Scaloppata alla Brace da KG1,5(min. per 2 persone min . 2 people) X2 € 48,00

Chateaubriand con contorno di Patate al Forno e Verdure alla Griglia 1,5,8,11
(min. per 2 persone min . 2 people) X2 € 55,00

Galletto Nostrano alle erbe fini e cotto alla brace con Patate Chips 1,2,3,4,8,11,12, € 17,00
(barbecued & spicy with herbs cockerel with potatoes croquettes)

Costata di di Scottona alla brace (Charcoal grilled sirloin steak) € 20,00

Cube Roll alla brace Nappato al burro Erborinato € 24,00

Filetto Di Angus Semplicemente.....Lardellato alla Senape Vecchia 3,7,12 € 25,00

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di manzo della casa (aromatizzata al timo o rosmarino o crema Tartufo Nero) 1 € 18,00
(charcoal grilled thin slices beef dressed with thyme or rosemary or cream Black Truffle)

Tagliata Di Manzo Con Glassa alle Prugne e Scaglie di Castelmagno 1, 7 € 19,00
(Sliced Beef With Plum Glaze and Castelmagno Flakes)

Tagliata di manzo Scamorza e Trevisana 1,7 € 19,00
(grilled thin slices beef with chicory and smoked cheese)

Tagliata Di Manzo Con Carciofi o Funghi Porcini 1 € 22,00
(grilled thin slices beef with artichokes or mushrooms (seasonal))

....SECONDI PIATTI(second course)

Picanha con Patate Novelle Sautè 5,7,12 € 18,00
(Picanha with New Potatoes Sautè)

Tartare Fassone con Crostini e Condita secondo Tradizione 1,4,10 € 22,00
(Fassone Tartare Topped with Croutons and according to the Tradition)

Cotoletta di Vitello classica alla Milanese con Rucola e Pomodorini 1,3,5,8,11 € 24,00
(Veal cutlet in the traditional milanese style)


Ossobuco di Vitello con risotto alla Milanese^{1,5,7,8,9} € 25,00
(Marrowbone with Milanese Saffron rice)

SECONDI PIATTI DI PESCE (secondcoursefish)

Cuore di salmone in crosta di sesamo e salsa teriyaki^{1,2,4,} € 19,00
(Sesame crusted salmon heart and teriyaki sauce)

Tagliata di Branzino con Carciofi ^{4,1} € 22,00
(Sliced sea bass with artichokes)

Filetto di Tonno Pinna Gialla alla Griglia con Caponatina di Melanzane ^{1,2,4,9} € 22,00
(Grilled Yellowfin Tuna Fillet with AubergineCaponatina)

 Piatti Vegetariani (vegetariandishes)

*Secondo disponibilità di mercato alcuni prodotti possono essere surgelate, si prega di chiedere precisazioni.
According to the availability of the market some products in the restaurant may frozen, kindly ask detailed specification.*

CONTORNI

Patate al forno, chips (baked or friedpotatoes)^{1,2,3,4,8,11,12,14} € 6,50

Cannellini Al Coccio (beans to crock)^{1,9,7} € 6,00

Verdure in insalata, grigliate o lesse € 6,00 – € 7,00
(Mixed Salad. Grilled or boiled vegetable)

Spinaci mantecati al burro aromatizzato ⁷ € 7,00
(Flavoured buttered spinaches)

Pinzimonio di verdure € 10,00
(Fresh mixed vegetables with oil and vinegar)

Dessert

Le Torte dello Chef^{1,3,5,6,7,8,11} € 6,50

I Sorbetti (Limone, Mandarino, Mela Verde) ^{1,3,5,6,7,8,11} € 6,50

IL Gelato (Crema, Cioccolato) ^{1,3,5,6,7,8,11} € 6,50

Ananas fresco € 7,00

Misto Bosco € 10,00

Per finire

Liquori nazionali (ItalianSpirits)	Da € 5,00 a € 8,00	
Liquori esteri (Foreignspirits)	Da € 6,00 a € 12,00	
Whisky		Da € 6,00 a € 12,00
Grappe		Da € 6,00 a € 12,00
Rhum Zacapa 15/21anni		€ 8,00/12,00
Caffè (Espresso)		€ 2,00
Cappuccino,Caffè d'orzo, the, tisane		€ 3,00

Pane e Coperto € 3,50

Bread and cover charge

I nostri prezzi sono compresi di Iva e Servizio.

our prices are inclusive of vat and service.