

## ANTIPASTI DI PESCE (HORS D'OEUVRE FISH)

Acciughe Sfilettate del Cantabrico<sup>1,6</sup>(servite con burro e pane tostato)

(Cantabrian Anchovies Fillet with Butter And Toast)

Insalata di Code di Gamberi alla Catalana\* <sup>14,9,2,4</sup>

(Catalan Shrimp Tails Salad)

## ANTIPASTI (HORS D'OEUVRE)

Insalata Di Puntarelle Con Mozzarella Di Bufala E Battuto Di Pomodoro Secchi e Colata Di Acciughe<sup>1,4,7,12</sup>

(Chicory salad with buffalo mozzarella and chopped tomatoes buckets and pouring of anchovies)

Insalata di Carciofi Crudi con Scaglie di Parmigiano  <sup>7,12</sup>

Mozzarella di Bufala Campana con Pomodorino Pachino e Basilico  <sup>7,12</sup>

Involtino di Melanzane con Burrata Gratinata su Pappa di Pomodoro e Pesto leggero alla menta 

(Roulade Of Eggplant With Cheese And Tomato Sauce)<sup>1,5, 7,8,3,11,6</sup>

Burrata Fresca con Pomodorino Pachino e Basilico  <sup>7,12</sup>

Torta Vegana con Patate e Verza   <sup>1,2,3,4,5,7,8,11,12,13</sup>

(Vegan Cake with Potatoes and Savoy)

Antipasto Del Goloso (affettati misti mozzarella di bufala polpettine verdure fritte)

(Antipasto Del Goloso sliced meats buffalo mozzarella fried vegetables)<sup>1,2,4,5,8,14</sup>

Prosciutto Toscano al pepe al coltello <sup>12</sup>

( typical Tuscan edgewise ham )

Tagliere al Coltello<sup>12</sup>

(Jamon Iberico Pata Negra, Prosciutto Toscano al pepe, Mortadella )

Jamon Iberico Pata Negra al coltello<sup>12</sup> (Spanish edgewise ham “ pata negra”)

## PRIMI PIATTI (first courses fresh pasta)

Gnocchi di Patate al Ragù di Fassone <sup>1,3,6,7,9,</sup>

Spaghetti alla Carbonara<sup>1,3,7</sup>

Tagliatelle ai Funghi Porcini (Solo Freschi)  <sup>1,3,7,9</sup>

## PRIMI PIATTI (first courses)

Paccheri con Pachino e Burrata<sup>1,6,7</sup>

(Paccheri with tomatoes and Bufala 

Pennette con Jamon Iberico, Pachino e Ricotta Stagionata <sup>1, 6,7</sup>

(Pennette with Jamon Iberico, Pachino and Seasoned Ricotta)

Spaghettono “Mancini” alle Vongole Veraci<sup>1,2,4,6,14</sup>

("Mancini" Spaghettono with Veraci clams)

Spaghettono all’Astice e pomodorini Pachino<sup>1,6,2</sup>

(Pasta with Lobster and Pachino tomatoes)

## ...I NOSTRI RISOTTI

Risotto con Funghi Porcini (Solo Freschi)  7,9

(Risotto with porcini mushrooms)

Risotto alla Milanese 

Risotto Del Goloso (Risotto con bresaola, fiori di zucca, stracchino e olio tartufato) 1,7,9

(Risotto with dried salted meat, courgette flowers, very soft and fresh cheese and truffled oil)

 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

(Traditional grilled sirloin steak served with potatoes) (min. per 2 persone min . 2 people)

Costatona di Scottona Scaloppata alla Brace da KG 1,5 (min. per 2 persone min . 2 people) X2 1,10

Chateaubriand con contorno di Patate al Forno e Verdure alla Griglia 1,5,8,11

(min. per 2 persone min . 2 people) X2

Galletto Nostrano alle erbe fini e cotto alla brace con Patate Chips 1,2,3,4,8,11,12,

(barbecued & spicy with herbs cockerel with potatoes croquettes )

Costata di Scottona alla brace con Patate al Forno 10,1,2,3,4,8,11,12,14

(Charcoal grilled sirloin steak Baked potatoes)

Cube Roll alla brace Nappato al burro Erborinato sul letto di Spinaci 1,7

Filetto Di Angus Semplicemente Lardellato alla Senape Vecchia con Patate Chips 3,7,12,1

## LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di manzo della casa (aromatizzata al timo o rosmarino o crema Tartufo Nero) 1

(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

(Sliced Beef With Plum Glaze and Castelmagno Flakes)

Tagliata di manzo Scamorza e Trevisana 1,7

(grilled thin slices beef with chicory and smoked cheese)

Tagliata Di Manzo Con Carciofi o Funghi Porcini 1

(grilled thin slices beef with artichokes or mushrooms (seasonal))

## ...SECONDI PIATTI (second course)

Picanha con Patate Novelle Sautè 5,7,12

(Picanha with New Potatoes Sautè)

Tartare Fassone con Crostini e Condita secondo Tradizione 1,4,10

(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  
(Veal cutlet in the traditional milanese style)

Ossobuco di Vitello con risotto alla Milanese 1,5,7,8,9  
(Marrowbone with Milanese Saffron rice)

## SECONDI PIATTI DI PESCE (second course fish)

Cuore di salmone in crosta di sesamo e salsa teriyaki 1,2,4,  
(Sesame crusted salmon heart and teriyaki sauce)

Branzino Sfilettato alla Griglia con Spinaci 1,2,4  
(Sliced sea bass with spinach)

Tagliata di Tonno Pinna Gialla con Caponatina di Verdure 1,2,4,9  
(Yellow fin tuna steak with vegetable caponatina)



Piatti Vegetariani (vegetarian dishes)

*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 be frozen, kindly ask detailed specification.*

## CONTORNI

Patate al forno, chips (baked or fried potatoes) 1,2,3,4,8,11,12,14

Cannellini Al Coccio (beans to crock) 1,9,7

Verdure in insalata, grigliate o lesse  
(Mixed Salad. Grilled or boiled vegetable)

Spinaci mantecati al burro aromatizzato 7  
(Flavoured buttered spinach)

Pinzimonio di verdure  
(Fresh mixed vegetables with oil and vinegar)

## Dessert

Le Torte dello Chef 1,3,5,6,7,8,11

I Sorbetti (Limone, Mela Verde) 1,3,5,6,7,8,11

IL Gelato (Crema, Cioccolato) 1,3,5,6,7,8,11

Ananas fresco

Misto Bosco

## Per finire

Liquori nazionali (ItalianSpirits)

Liquori esteri (Foreignspirits)

Whisky

Grappe

Rhum Zacapa 23anni

Caffè (Espresso)

Cappuccino,Caffè d'orzo, the, tisane

Pane e Coperto

Bread and cover charge

I nostri prezzi sono compresi di Iva e Servizio.

our prices are inclusive of vat and service.