

Antipasti



Millefoglie di caprese con pesto al basilico € 7,00



Mousse di melone con prosciutto crudo di Parma € 6,50

Antipasto della casa € 8,50

(Petto d'oca * affumicato al legno di gelso, Spiedini con pomodorini ciliegino, mozzarelline e origano, Carpaccio di Chianina affumicato alle bacche di ginepro e alloro, Crostino in salsa tartufata e culatello)

Tagliere di salumi € 8,50

(Lardo di Patanegra, Bresaola, Pancetta coppata, Culatello, Sopressa veneta DOP)



Timballino di verdure di stagione € 7,00
con pesto al basilico e salsa di pomodoro

Tartare di manzo € 6,50

(con Uovo di quaglia o Tartufo nero umbro)



Antipasto vegetariano € 6,00

(Pasta sfoglia vegetale con "ForMais cremoso", verdure di stagione glassata al miele d'acacia e cipolla di Tropea in agrodolce)

Mix di Crostini € 6,00

(Crostini con patè di fegatini *, salsa ai funghi misti, lardo di Patanegra, stracchino e salsiccia)

Burrata pugliese (Bari) € 6,50

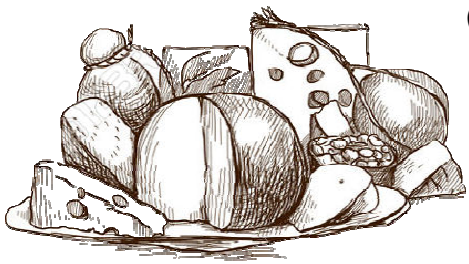
con culatello e pomodorini ciliegino

Mousse di baccalà mantecato € 5,50

in crosta di pane integrale

Crostini con lardo di Patanegra € 4,50

con fettine di Asiago al miele d'acacia



Primi Piatti

Ravioli fatti a mano al ripieno di **verdure di stagione** al ragù bianco di cortile € 8,00

Primi Piatti Freddi



Riso Rosso Integrale con zucchine, pomodorini secchi e burrata su crema di piselli € 8,00

Pasta all'Uovo fatta in casa



Tagliolini limone e pepe con aglio e formaggio Grana € 8,00

Spaghetti alla chitarra in carbonara tartufata con guanciale di cinta senese € 8,00

Bigoli al baccalà alla vicentina € 7,50

Bigoli al sugo di anitra* € 7,00



Pappardelle porcini e tartufo nero umbro (leggermente piccante con fili di peperoncino) € 9,00

I Paccheri incazzati (pasta fatta in casa piccante, condimento a discrezione dello Chef) € 8,50

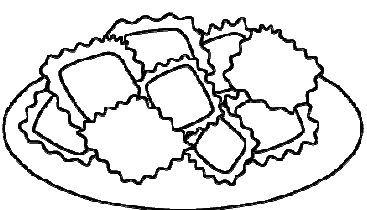
Gnocchi alla Fioretta



Gnocchi alla Fioretta con pomodorini, pesto alla rucola e Scamorza € 8,00

Gnocchi alla Fioretta al ragù bianco di Chianina € 8,00

Gnocchi alla Fioretta burro e salvia € 7,00



Coperto e pane € 2,00

In caso di assenza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto congelato

Per info sulla presenza di allergeni nei nostri piatti consulta la tabella di fronte al banco bar o chiedi al personale di sala

Carne alla Brace

Braci prodotte da legna esclusivamente nazionale, in prevalenza il leccio toscano, per una cottura ideale e saporita della carne

Super grigliata "Don Fili" €20,00 a persona

Minimo per 2 persone comprendente: arrosticini di Black Angus, filetto, tagliatina, cube roll

Costata all'etto €3,50
(media gr 600)

Fiorentina all'etto €4,00
(media gr 1000)

Filetto €16,00

Cube Roll €13,00

Tagliatina agli aromi €13,00

Fettina di Roast Beef €9,00

Tomahawk (Costata con osso lungo) all'etto €4,00
di Black Angus Irlanda (media 1000 gr)

Piatto di Asado all'etto €3,50
di Black Angus Australia (media 450 gr)

Grigliata Mista Bianca del Cortile €13,00
Supreme di faraona, filettino di coniglio, arrosticini di pollo

Braciola di Vitello Italia (media 300 gr) €13,00

Bracioline "French Rack" di Suino PATANEGRA (media 200/220 gr) €12,00

Braciola alla Chitarra €13,00
Braciola di maiale con osso lungo (media 350 gr)

Grigliata con Filetto €15,00
Filetto di maiale, salsiccia e costina di maiale

Grigliata Mista Classica €13,00
Braciola di maiale, salsiccia, costina di maiale

Grigliata Mista con Petto di Pollo €13,00
Braciola di maiale, salsiccia, petto di pollo


Filetto di Maiale €9,00


Piatti singoli: Braciola di maiale / Salsicce di maiale / Costine di maiale €7,00

Petto di pollo €7,00

Galletto (se disponibile) a porzione €8,00

Secondi Piatti (Dalla Cucina)

 **Insalatona scomposta** con misticanza €7,00


 **Tandem di Delizie** €8,00

(Prosciutto crudo di Parma su letto di misticanza con dadolata di ananas e Bresaola su rucola e Grana a scaglie)

Tagliata di petto d'anatra scaloppata al miele d'acacia su vellutata di pesche e riduzione di aceto balsamico €13,00

Baccalà alla vicentina con polenta €13,00

Club sandwich vegano €13,00

 Pane nero integrale, hamburger di Seitan pomodorini e carciofi secchi, zucchini e peperoni alla griglia, radicchio marinato e mozzarella di riso

Tagliere di formaggi €10,00

(Vezzena, Cimbro di Fossa, Bastardo del Grappa, Formaggi aromatizzati) con marmellate

CONTORNI MISTI DI STAGIONE 3,00 €

