

Antipasti

Antipasto della casa €9,00

(Petto d'oca* affumicato al legno di gelso, Crostino con Asiago e marmellata di pere e tartufo
Carpaccio di Chianina affumicato alle bacche di ginepro e alloro, Involtino fritto di pasta fillo ripieno di Asiago radicchio e pancetta)



Insalata di Porcini con rucola, grana e burrata affumicata €9,00

Tagliere di salumi €8,50

(Lardo di Patanegra, Mortadella di chingiale al tartufo, Salame di Cervo, Culatello, Sopressa veneta DOP)

Prosciutto crudo toscano al pepe con formaggio Gialloblu (con zafferano e curcuma) e pane pugliese su tagliere di legno €8,00



Fritto misto "Don Fili" €7,50
in pastella al Vespaiolo
(Cipolla, Salvia, Porcini)

Tartare di manzo con uovo di quaglia €7,00

Tartare di manzo piccante (con olio piccante e fili di peperoncino) €7,00

Tartare di manzo con tartufo nero umbro €7,00

Baccalà mantecato con acciughe, cipolla, capperi di pantelleria e polenta €7,00



Antipasto vegetariano €6,00

(Pasta sfoglia vegetale con formaggio a base di cocco e soia e funghi misti 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)

Primi Piatti



Vellutata di stagione con crostini al rosmarino €6,50

Pasta all'Uovo fatta in casa

Ravioli fatti a mano al ripieno di ossobuchi saltati con burro di *Malga Cima Verle Vezzena* alle erbe €9,00



Pappardelle ai Porcini con crema di zucca €9,00

Paccheri al capriolo €9,00

Spaghetti alla chitarra in carbonara tartufata con guancia di cinta senese €8,50

Bigoli al baccalà alla vicentina €7,50

Fettuccine al colombino* €7,50

Bigoli al sugo di anitra* €7,00

Gnocchi fatti in casa alla ricotta

Gnocchi alla ricotta culatello, gorgonzola e noci €8,50



Gnocchi alla ricotta finferli e tartufo nero umbro €8,50



Gnocchi alla ricotta 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

La cottura dell'Angus e del Black Angus da noi proposta è finalizzata ad esaltare tutti i sapori, le proprietà e la tenerezza del taglio. Pertanto, per questi tipi di carne, non sono da noi previsti tipi di cottura superiori alla "media cottura"

Black Angus

Costata di Black Angus USA Creekstone Farm (media 1000 gr) all'etto €6,00

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

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

Angus

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

Costata Angus Irlanda (media gr 600) all'etto €3,50

Filetto Angus Irlanda €16,00

Cube Roll Angus Irlanda €15,00

Tagliatina agli aromi Angus Irlanda €13,00

Fettina di Roast Beef Angus Irlanda €9,00

Le nostre grigliate

Super grigliata "Don Fili" di Angus Irlanda €20,00 a persona
Minimo per 2 persone comprendente: arrosticini di Black Angus, filetto, tagliatina, cube roll

Duetto di suino Iberico Patanegra €18,00
Tagliatina di Pluma e filetto di Patanegra

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

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

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

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

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

Filetto di Maiale €9,00

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

Petto di pollo €7,00

Secondi Piatti (Dalla Cucina)

Maialino iberico in pastella croccante ai pistacchi, riduzione al Torcolato e funghi chiodini €13,00

Baccalà alla vicentina con polenta €13,00

Tagliere di formaggi €10,00
(Vezzena, Blu di capra, Imbriago, Taleggio DOP) con marmellate



Secondo piatto vegano e vegetariano €9,00

CONTORNI MISTI DI STAGIONE 3,00 €