

ENGLISH MENU

SERVIZIO	€ 4,00
SERVICE	
APPETIZERS	
BRUSCHETTA GARLIC BREAD WITH BASIL AND FRESH TOMATOES	€ 4,00
CROSTINO CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA BAKED BREAD WITH HAM AND CHEESE	€ 5,00
CROSTINO CON SPECK E PROVOLA AFFUMICATA BAKED BREAD WITH SPECK AND FUMED CHEESE	€ 5,00
SPUMA DI MORTADELLA CON TIGELLINE MORTADELLA FOAM WITH WARM TIGELLA BREAD	€ 5,00
COUS COUS CON ZUCCHINE E TIMO E SALSA DI POMODORI E BASILICO COUS COUS WITH ZUCCHINI, THYME, BASIL AND TOMATO SAUCE	€ 7,50
ANTIPASTINO BENTIVOGLIO: OLIVE NERE, SCAGLIE DI GRANA, CUBETTI DI MORTADELLA, SALAME BENTIVOGLIO'S STARTER: BLACK OLIVES, PARMESAN FLAKES, MORTADELLA, SALAMI	€ 7,50
GALANTINA DI CONIGLIO CON VINAIGRETTE AL BALSAMICO E ROSMARINO RABBIT GALANTINE WITH BALSAMIC VINAIGRETTE AND ROSEMARY	€ 7,50
CULATELLO CON PAN BRIOCHE BEST SEASONED PART OF HAM WITH BREAD	€ 11,00
PASTA AND SOUPS	
GAZPACHO	€ 8,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE MEDIUM EGG NOODLES WITH ORIGINAL BOLOGNESE SAUCE	€ 9,00
TAGLIOLINE AL PROSCIUTTO E LIMONE THIN EGG NOODLES WITH HAM, LEMON PEEL AND CREAM	€ 9,00
TRIANGOLI DI PATATE CON ERBA CIPOLLINA E GUANCIALE CROCCANTE POTATO TRIANGLES WITH CHIVES AND CRISPY LARD	€ 9,00
TORTELLONI AL BURRO E SALVIA "TORTELLONI" (STUFFED WITH RICOTTA CHEESE) WITH BUTTER AND SAGE SAUCE	€ 9,00
CARAMELLE CON ZUCCHINE AL BASILICO PASTA "BONBON" WITH ZUCCHINI AND BASIL	€ 9,00
PASTA DEL GIORNO TODAY'S SPECIAL PASTA (SEE THE BLACKBOARD)	€ 9,00-10,00
MEAT MAIN COURSES	
TAGLIATA DI FILETTO AL SALE GROSSO SLICED BEEF FILET WITH COOKING SALT	€ 15,00
FILETTO ALLA PIASTRA CON SFORMATINO DI VERDURE GRILLED BEEF FILET WITH VEGETABLES CAKE	€ 16,00
FILETTINI DI MAIALE AL PEPE VERDE CON TIMBALLO DI PATATE PORK FILET WITH GREEN PEPPER WITH POTATOES CAKE	€ 13,00
BATTUTA AL COLTELLO DI RAZZA PIEMONTESE SPECIAL RAW BEEF STEAK	€ 12,00
CARPACCIO DI CARNE SALATA CON CITRONETTE ALLA SENAPE THINLY SLICED RAW BEEF MEAT COVERED WITH MUSTARD CITRONETTE	€ 10,00
VITELLO TONNATO VEAL WITH TUNA SAUCE	€ 9,00
SALUMI MISTI MIXED ITALIAN SALAMI PLATE	€ 10,00
SECONDI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA) TODAY'S SPECIAL MAIN COURSES (SEE THE BLACKBOARD)	
CHEESE MAIN COURSES	
INVOLTINI DI SCAMORZINE E SPECK AL FORNO BAKED ROLLS OF SCAMORZA CHEESE AND SMOKED HAM	€ 8,50
TOMETTA FUSA CON PERE, NOCI E MIELE MELTED ITALIAN CEMBERT WITH PEARS, WALNUTS AND HONEY	€ 8,50
FORMAGGI MISTI CHOICE OF ITALIAN CHEESES	€ 9,00

SALADS AND VEGETABLE COURSES

INSALATA MISTA/INSALATONE MISTO MIXED SALAD/BIG MIXED SALAD	€ 4,00 - 7,00
VERDURE AL FORNO/CON FORMAGGIO FUSO MIXED BAKED VEGETABLES/WITH MELTED CHEESE	€ 4,50 - 8,00
INSALATA NIZZARDA, VERDURE, OLIVE NERE, TONNO, UOVA SODE FRESH VEGETABLES, BLACK OLIVES, TUNA AND BOILED EGGS SALAD	€ 8,00
INSALATA DI MELANZANE E OLIVE TAGGIASCHE AUBERGINES SALAD WITH OLIVES	€ 8,00
CONTORNI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA) TODAY'S SPECIAL VEGETABLES COURSES (SEE THE BLACKBOARD)	€ 4,00 - 5,00

DESSERTS

CANTUCCI / BISCOTTERIA SECCA TUSCANY TRADITIONAL DRY ALMOND BISCUITS/ HOMEMADE BISCUITS	€ 3,50
TORTA AL CIOCCOLATO HOME MADE CHOCOLATE CAKE	€ 4,00
BIANCO MANGIARE CON COULISSE AI FRUTTI DI BOSCO BLANC MANGER WITH COULISSE OF SOFT FRUIT	€ 4,00
MILLEFOGLIE CON PESCHE CARAMellate MILFOIL WITH CANDIED PEACHES	€ 4,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON BISCOTTO ALLE MANDORLE CHOCOLATE MOUSSE WITH ALMOND BISCUIT	€ 4,00
COPPA AL MASCARPONE CON CACAO E CIOCCOLATO CUP OF SWEET MASCARPONE CREAM, COCOA POWDER AND CHOCOLATE CRUMBS	€ 4,50
COPPA DELIZIA: MASCARPONE, FRAGOLE CUP OF SWEET MASCARPONE CREAM , STRAWBERRIES	€ 5,00
GELATO DI CREMA / CON CAFFÈ VANILLA ICE CREAM / WITH COFFEE	€ 4,00 - 5,50
GELATO DI LIMONE/CON VODKA LEMON ICE CREAM / WITH WODKA	€ 4,00 - 6,00
SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON SALSA AL PORTO STRAWBERRY SEMICOLD WITH PORTO SAUCE	€ 4,00
SORBETTO ALLA MELA VERDE / CON CALVADOS APPLE GREEN SORBET / WITH CALVADOS SAUCE	€ 4,50- 6,00
ANANAS / CON MARASCHINO FRESH PINEAPPLE /WITH MARASCHINO LIQUEUR	€ 4,50 - 6,00

COFFEES

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ D' ORZO	€ 1,50
CREMINO ILLY	€ 2,00