

menù

si avvisa la gentile clientela che il menù potrebbe subire delle variazioni in base alle disponibilità di mercato



PREFAZIONE

pulled pork, pan focaccia, senape [1, 7, 10]	-16-
tagliere del borgo, salumi selezionati, olive greche	-20-
burratina affumicata, capocollo di martina franca [7]	-15-
anchoas, crostini, burro agli agrumi [1, 4, 7]	-12-
spiedino di gambero e seppia, chips, bisque [2]	-16-

PRIMO CAPITOLO

ravioli 30 tuorli fatti in casa, cacio	-16-
aggiunta: gambero crudo [1, 2, 3, 7]	-18-
spaghetto "verrigni" trafileato al bronzo, aglio, olio, peperoncino, bottarga [1, 4]	-22-
risotto carnaroli alla milanese, zafferano ellenico [7, 9]	-18-
pacchero "verrigni" trafileato in oro, castelmagno, ragù di anatra [1, 7, 9]	-18-

SECONDO
CAPITOLO

polpo in doppia cottura, hummus di ceci,
polvere di olive [14] -22-

filetto di scorfano, lenticchie stufate,
speck del tirolo [14] -24-

galletto vallespluga alle erbe cbt, il suo jus,
cime di rapa ripassate [6] -24-

carrè di agnello, sedano rapa alla vaniglia,
jus di mandarino [7] -26-

cotoletta alla milanese, orecchio di elefante,
patate [1, 3, 7] -32-

tagliata di melanzana, pomodorini,
provola affumicata [7] -16-

LE NOSTRE
PINSE

margherita - pomodoro, mozzarella, basilico -10-

vegetariana - verdure grigliate, pomodori confit -12-

4 formaggi - gorgonzola, mozzarella, taleggio, fontina -15-

cotto - mozzarella, cotto, olive, pomodorini confit -15-

FATTE IN CASA
LIEVITATE 72H

CONTORNI

patate al forno -8-

verdure alla griglia -8-

insalata mista -8-

purè di patate -8-

DOLCI
CONCLUSIONI

dolci della casa -8-

coperto 3,50

menu

dear guests, our menu may be subject to changes based on market availability



PREFACE

pulled pork, focaccia bread, mustard [1, 7, 10]	-16-
il borgo platter, selected cold cuts, greek olives	-20-
smoked burratina, capocollo (apulian cured meat)[7]	-15-
anchovies, croutons, citrus butter [1, 4, 7]	-12-
cuttlefish and shrimp skewer, chips, bisque [2]	-16-

FIRST CHAPTER

homemade 30-yolks ravioli, cacio cheese	-18-
optional add on: raw shrimp [1, 2, 3, 7]	-16-
"verrigni" gold die cut spaghetti, red pepper, oil, garlic, bottarga (cured fish eggs) [1, 4]	-22-
carabinieri risotto "alla milanese", hellenic saffron [7, 9]	-18-
"verrigni" bronze die cut pacchero, castelmagno cheese, duck ragout [1, 7, 9]	-18-

SECOND
CHAPTER

twice cooked octopus, chickpea hummus,
olive powder [14] -22-

red-fish fillet, stewed lentils,
tyrol speck [14] -24-

vallespluga herbed cockerel sous-vide, jus,
sauteed broccoli rabe [6] -24-

lamb chops, vanilla infused celeriac,
tangerine jus [7] -26-

cotoletta alla milanese, classic milanese
veal cuttlet, potatoes [1, 3, 7] -32-

eggplant tagliata, baby tomatoes,
smoked provolone cheese [7] -16-

ROMAN-STYLE
PIZZA

margherita - tomato, mozzarella, basil -10-

vegetarian - grilled vegetables, confied tomatoes -12-

HOME-MADE
LEAVENED
FOR 72H

4 cheeses - gorgonzola, mozzarella, taleggio, fontina -15-

cotto - mozzarella, ham, olives, confied tomatoes -15-

SIDE
DISHES

oven roasted potatoes -8-

grilled vegetables -8-

mixed salad -8-

mashed potatoes -8-

SWEET
ENDINGS

home made desserts -8-

cover charge 3,50