

MENU ESTATE
SUMMER MENY

Nostrae et cumeñih ilicerum publici aperfecide intis estam hici inclum habefaci intiam ium temnoximum nor cinque sullegermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umeria, num prar-bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con supictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

Nostrae et cumeñih ilicerum publici aperfecide intis estam hici inclum habefaci intiam ium temnoximum nor cinque sullegermist verterdit, patiam esimus senatuit. Gerit publi publice issultus, commorum. Cyperisse, Catium a acto etiam in Itam umeria, num prar-bis, quonfecta et, caudes et omantis es mandam in se nost vius. Sp. Num, quit, omnotiam comperi, que orum actus, oriverum tam in tama ae nonossat, seritro, quere patum forum tra quit, con supictudam. Graequitudem inatum inatus constus, consuly ivivideoes mor us. Haberris, medicae cludam des adhuitus, ferri patuivum tum, iam halogit, C. Graciemei cem perum us hebernisum peremus omnor iam alaremus boasimurniu essint. Mari fac.

ANTIPASTI:

APPETIZERS:

OSTRICHE CON GUARNITURA
OYSTER WITH GARNITURES 30:-/P

ZUPPA FREDDO DI POMODORO E PEPERONCINO CON CROSTACEI
CHILLED TOMATO- AND BELLPEPPERSOUP SERVED WITH MARINATED SEAFOOD 85:-

PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA
GENUINE PARMHAM 49:-

PIATTO GOURMET DELLA CASA
CHEF'S GOURMETPLATE 115:-

SALSICCA TOSCANELLA CON PEPERONCINO
FRESH SALSICCA AND PICKLED BELL PEPPER 75:-

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO
CLASSIC TENDERLOIN CARPACCIO 95:-

BRUSCHETTA CON POMODORO, AGLIO ED ERBETTE FRESCHE
GRILLED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND FRESH HERBS 45:-

FORMAGGI DI TRENINO
CHEESE FROM NORTHERN ITALY 45:-

OLIVE ITALIANE MARINATE
MARINATED ITALIAN OLIVES 29:-

PRIMI PIATTI:

STARTERS:

SPAGHETTI MARINARA
SPAGHETTI MARINARA 1/1 195:- 1/2 146:-

SPIEDINO DI CARNE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PEPERONCINO ARROSTITE
GRILLED PORK-, VEAL- AND SAUSAGESKEWER SERVED WITH A ROASTED BELLPEPPER RISOTTO 1/1 165:- 1/2 125:-

PASTA ALLA CARBONARA CON PANCETTA, UOVO, AGLIO, PARMIGIANO E PECORINO
PASTA SERVED WITH SMOKED PORK, EGG YOLK, GARLIC, PAMESAN AND PECORINOCHEESE 1/1 115:- 1/2 85:-

TORTELONI CON POMODORO, SALVIA, BURRO E TARTUFO
TORTELONI, TOMATOES, SAGE, BUTTER AND TRUFFLES 1/1 155:- 1/2 115:-

SECONDI DI PESCE:

MAINCOURSE FISH:

IL PESCATO DELLA SETTIMANA CON PURÉ DI CAVOLFIORE E VERDURE INVOLTINO DI PANCETTA
CATCH OF THE WEEK SERVED WITH A CAULIFLOWER- AND POTATOEPURE AND PANCETTAWRAPPED VEGETABLES OPEN PRICE

SALMONE ALLA GRIGLIA, INSALATA DI CAVOLO E VERDURE MISTO
GRILLED SALMON, CABBAGE- AND SUMMERVEGETABLESALAD 195:-

SECONDI DI CARNE:

MAINCOURSE MEAT:

SCALOPPINE AL LIMONE CON GNOCCHI DI PATATE E PESTO ALLA GENOVESE
VEALESALOPE, POTATOGNOCCHI, PESTO AND LEMON 165:-

COTOLETTA DI MAIALE, INSALATA DI PATATE DI TOSCANO

GRILLED PORKCHOPS, TUSCAN POTATOESALAD 175:-

FILETTO DI MANZO RIPIENO DI ERBETTE CON VERDURE ALLA GRIGLIA E TARTUFO
TENDERLOIN STUFFED WITH HERBS, GRILLED SEASONVEGETABLES AND TRUFFLES 245:-

CONTORNI:

SIDEORDERS:

SPINACI SALTATI ALL'AGLIO
GARLICTOSSED SPINACH 30:-

CARCIOFI MARINATI AL LIMONE E ALL'AGLIO
ARTICHOKES MARINATED IN LEMON AND GARLIC 40:-

INSALATA DI PATATE DI TOSCANO
TUSCAN POTATOESALAD 45:-

INSALATA CAPRESE
TOMATO AND BUFFALOMOZZARELLASALAD 45:-

INSALATA VERDE
GREENSALAD 35:-

DOLCI:

DESSERT:

TIRAMISU
TIRAMISU 75:-

PANNACOTTA DI RABBARBARO E SORBETTO DI LIMONE
RHUBARBPANNACOTTA SERVED WITH LEMONSORBET 75:-

GELATO DI VANIGLIA E LAMPONI CON CIOCCOLATO DI AMIDEI, OLIO DI OLIVA E SALE MARINO
VANILLA AND RASPBERRYFLAVOURED ICECREAM, OLIVOIL, AMIDEICHOKOLATE AND SEASALT 65:-

GELATO DEL GIORNO
ICECREAM OF THE EVENING 15:-/S

TARTUFO AL CIOCCOLATO
CHOCOLATETRUFFLE 25:-

FORMAGGI:

CHEESE:

PIATTO DI FORMAGGI DELLA CASA
CHEF'S CHEESEPLATE 85:-

UNA PEZZETTO DI FORMAGGI
ONE PIECE 30:-

CONTORNI DI FORMAGGI:

CHEESEGARNITURES:

FICHI
FIGS 20:-

RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO
REDUCED BALSAMICVINEGAR 15:-

MARMELLATA DI FICHI E FOGLIA DI ALLORO
FIG- AND BAYLEAFMARMALADE 20:-