



## ALLE SCUDERIE

GRANDE ANTIPASTO PER DUE

Starter for two

**Culatello e tigelle, formaggio di capra, cous cous, hummus di mandorle, sarde marinate e giardiniera 44**

Culatello and tigelle, goat's cheese, couscous, almond hummus, marinated sardines and giardiniera

## I GRANDI CLASSICI

THE CLASSICS

**Spaghetti al pomodoro e basilico 24**

Tomato & basil spaghetti

**Tagliolini al tartufo nero di Norcia 30**

Norcia black truffle tagliolini

**Filetto alla Wellington e mostarda di albicocche (min. 2 p.) 94**

Beef Wellington & apricot mustard

**Patate fritte di Reschio 14**

Reschio fried potatoes

**Zuppa di goulash 24**

Goulash Soup



**Insalata primaverile, agretti, fagiolini, puntarelle, fiori di zucca e hummus di mandorle 22**

Spring salad, agretti, green beans, puntarelle, zucchini flowers & almond hummus

**Carciofo alla romana, insalata di carciofi, limone, rafano e capperi 24**

Roman style artichokes, artichoke salad, lemon, horseradish & capers

**Asparagi, zabaione e Parmigiano Reggiano 26**

Asparagus, zabaione & Parmigiano Reggiano Cheese

**Uovo in camicia, fave, cicoria e pecorino 22**

Poached egg, broad beans, chicory & sheep's cheese

**Minestrone primaverile 22**

Spring minestrone soup

**Risotto allo zafferano, crema di erba stella e aglio nero 26**

Saffron risotto, stargrass cream & black garlic

**Ravioli del plin, ricotta di pecora e scarola affumicata, spuma di ortiche e nocciole 24**

Plin ravioli, sheep's ricotta cheese e smoked endive, nettle foam & hazelnuts

## BBQ

**Zucca, ceci, cipollotto, crescenza e chutney di pomodori verdi (min. 2 p.) 46**

Pumpkin, chickpeas, spring onion, crescenza cheese & green tomato chutney

**Carote miste, miele, aceto di mele, mandarino, mandorle, curcuma e menta 22**

Carrots, honey, apple cider vinegar, mandarin, almonds, turmeric & mint



**Insalata di finocchi alla brace, uva passa, pinoli, bruscandoli, trota della Val Nerina e salsa alle erbe di campo 24**

Grilled fennel salad, raisins, pine nuts, bruscandoli, Val Nerina trout & herb sauce

**Zuppa di ceci, carciofi croccanti, calamaretti e acqua di fasolari 26**

Chickpea soup, crispy artichokes, baby squid & fasolari water

**Linguine alle vongole e pesto di cime di rapa 28**

Linguine, clams & turnip greens pesto

**Merluzzo in olio cottura, spuma di carote allo zenzero, salsa verde e insalata di fagiolini 34**

Cod, ginger and carrot foam, salsa verde & green bean salad

## BBQ

**Trancio di rombo e brandade\* 38**

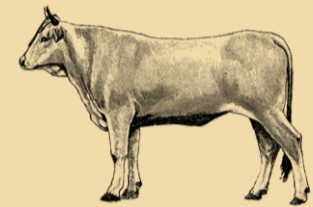
Turbot & brandade

**Calamaro\* 36**

Squid

\*accompagnati da patate arrosto, verdure di stagione alla griglia e salsa Bearnese mediterranea

\*served with roasted potatoes, grilled seasonal vegetables & mediterranean Bearnese sauce



**Carpaccio di manzo con salsa alla senape, puntarelle e erbe di campo 28**

Beef carpaccio, mustard sauce, puntarelle & herbs

**Petto d'anatra marinato, pera grigliata, chips di riso, zucchine alla scapece e pompelmo 38**

Marinated duck breast, grilled pear, rice chips, scapece zucchini & grapefruit

**Radicchio variegato, mela verde, cipolla rossa glassata, cavolini di Bruxelles bruciati e tonno di coniglio 26**

Radicchio, green apple, glazed red onion, Brussel sprouts & rabbit tuna

**Tagliatelle di mirtilli, ragù di selvaggina e spugnole 26**

Blueberry tagliatelle, game ragù & morel mushrooms

**Faraona al curry, melanzana e verbena 36**

Guinea fowl curry, eggplant & verbena

## BBQ

**Fiorentina\* (min. 2 p.) 120**

T-Bone Steak

**Costata\* (min. 2 p.) 84**

Ribe eye steak

**Bavetta di manzo\* 32**

Flank Steak

\*accompagnati da patate arrosto, verdure di stagione alla griglia e salsa Bearnese mediterranea

\*served with roasted potatoes, grilled seasonal vegetables & mediterranean Bearnese sauce

**Per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di sala**

Should you have any allergies or intolerances please ask a member of our team who will be able to assist you.

## JAZZ NIGHT

Venerdì / Friday

Live music

## DOMENICA DI PASQUA

Easter Sunday

Ask your waiter for more details