

ANTIPASTI...I CRUDI

MANZO LIEVISTICO FINFERLI E CRÈME FRAÏCHE

Battuta al coltello leggermente condita, salsa al lievistico,
finferli e panna acida. 18€ (7-9)

TARTARE AL TARTUFO

Carne freschissima, olio Evo, sale Maldon, nocciole, tartufo nero di Norcia
e polvere di Porcini . 20€ (8)

LA NOSTRA TARTARE ALLA FRANCESE

Carne freschissima, lavorata con olio Evo, sale Maldon, pepe, senape in grani, capperi,
cetriolini e acciuga . 16€ (4-8-10)

TARTARE AFFUMICATA

Carne freschissima, lavorata con olio Evo, sale Maldon, ricottina fumè, salsa di
melanzane arrostate . 16€ (7)

CARPACCIO DI PIEMONTESE SALSA BERNESE E PINOLI

Carpaccio di Piemontese, salsa bernese pinoli tostati e jus di cipolla . 12€ (1-3-5-7-8)

MIDOLLO DI VITELLO E BATTUTA DI AGNELLO (7-10)

Oso di vitello arrostito al Jospes con fresca battuta , Taleggio e chips di cipolla. 16€

CULACCIA E BURRATINA DOP

Culaccia di Parma salumificio Rossi . 15€ (7)

PATANEGRA 48 MESI JUAN PEDRO DOMENCQ

Assaggio Patanegra 8€

Degustazione 40gr. 16 € / Piatto Medio 80gr. 30 €

ANTIPASTI

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

6 pezzi in stile francese . 12€ (7-8-10)

“PAN BAO ”

soffici paninetti al vapore con stracotto di anatra, salsa agrodolce,
semi di sesamo e Taleggio . 16€ (1-7-8-11)

OVETTO AL TARTUFO

Cocottè con purè e ovetto arrostito, Montasio gratinato e Tartufo Nero . 16€ (3-7)

TORTINO ORTOLANO KMO

Con verdure di stagione su fonduta di pecorino di Fossa . 9€ (1-3-7-9)

INSALATINA DI GALLINA PADOVANA

con radicchietto rosa, salsa alla mostarda di mele e nocciole . 15€ (1-8-10)

LE NOSTRE POLPETTINE IN UMIDO

Al pomodoro San Marzano . 9€ (1-3-7-9)

LA ZUPPA DI CIPOLLE

Tradizionale ricetta francese con crostini e gratinata al Monte Veronese . 12€ (1-7-8)

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP

Km0 e presidio Slow food. 10€ - 18€ (7)

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI NOSTRANI

Km0 e presidio Slow food. 10€ - 18€ (1-7-8)

PRIMI PIATTI

TONNARELLI CACIO PEPE

Tipico spaghetti laziale . 16€ (1-3-7)

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO

Pasta all'uovo di nostra produzione, mantecata al Parmigiano e Tartufo nero . 19€ (1-3-7)

TAGLIATELLE ALL' ANATRA

Ragù battuto d'anatra . 15€ (1-3-6-7-9)

GNOCCHI FRESCHI DI ZUCCA CON RADICCHIO E SALSICCETTA

con salsicetta nostrana e ricottina fumè . 15€ (1-3-7)

TORTELLINI DI CODA IN BRODO DI GALLINA

prodotti e annodati a mano da noi . 16€ (1-3-7-8-9)

“ LA SOPA COADA ”

Pasticcio di piccione in brodo, ricetta tipica trevigiana . 18€ (1-3-7-8-9)

RISOTTO AL MIDOLLO, FONDO BRUNO E NOCE MOSCATA

min. 2 persone . 18€ (1-7-8)

RAVIOLI DI FARAONA ARROSTA

con crema ai funghi, salsa al topinambur e polvere di raparossa . 15€ (1-3-7-8-9)

SECONDI PIATTI

CONTROFILETTO DI ANGUS FUNGHI E NOCI

tagliata di Angus, funghi di stagione e noci .consigliata al sangue. 22€ ⁽⁸⁾

PORK CHOP DI IBERICO AL JOSPER

tomahawk di maialino marinato nelle sue spezie

servito con mela cotta e patata al burro . 26€ ⁽¹⁻⁷⁾

LA TAGLIATA DI BAVETTA

detta anche bistecca di fianco, è un taglio leggermente fibroso,
ma molto succulento e gustoso ricavato dalla pancia del manzo. 24€

FILETTO AL PEPE

servito con la tipica salsa al pepe, consigliato al sangue. 26€ ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾

FILETTO ALLA ROSSINI

tenero filetto servito con scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa madeira. 35€ ⁽¹⁻⁷⁾

CROSTONE DI TRIPPA ALLA PARMIGIANA

Tipica ricetta servita con crostone di pane croccante. 16€ ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

LOMBATINA DI AGNELLO DELL'ALPAGO ALLA BRACE JOSPER

con verdure di stagione 26€

PETTO D'ANATRA FROLLATO 20 GIORNI ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾

petto scottato al burro servito rosa con il suo fondo e cavoletti di bruxell . 25€

LE NOSTRE SELEZIONI DEL MESE

FIorentINE E COSTATE
cotte esclusivamente in griglia Josper

LA LIMOUSINE

Allevata all'aperto, presenta una leggera marezzatura di grasso, una carne magra e allo stesso tempo tenera e succosa.

Costata 5.80 €/hg - Fiorentina 6.80 €/h

LA KMO

Ricavata da allevamenti nostrani, presenta una marezzatura di grasso marcata e un sapore intenso e avvolgente.

Costata 5.80 €/hg - Fiorentina 6.80 €/hg

LA SASHI FROLLATURA 70 GIORNI

Originaria dalla Finlandia, viene definita la Wagyu europeo, per via della sua marcata marezzatura che ricorda le carni giapponesi.

Costata 7.50 €/hg - Fiorentina 8.50 €/hg

Altre importanti selezioni presenti nella nostra lavagna

CONTORNI

Le nostre patate al forno Josper

Verdurine spadellate (zucchini,carote,peperoni)

Polenta

Verdura di stagione (chiedere al personale)

da 6€