

ANTIPASTI...I CRUDI

MANZO LIEVISTICO PRIMO SALE DI PECORA E PINOLI (5-7-9-8)

Battuta al coltello leggermente condita, salsa al lievistico e primo sale di pecora . 16€

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 . 18€ (4-8-10)

TARTARE AFFUMICATA

Carne freschissima, lavorata con olio Evo, sale Maldon, Pimento , ricottina fumè e melanzane arrostate . 18€

CARPACCIO DI PIEMONTESE, AGRETTI ALLA BRACE E MORNEY AL GROVIERA

e pane croccante . 15€ (1-3-5-7-8)

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

Osso di vitello arrostito al Josper 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

Degustazione 40gr. 18 € / 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 . 18€ (1-7-8-11)

OVETTO POCHÉ AL TARTUFO

Crema di patata e pane croccante . 18€ (3-7)

TORTINO TIEPIDO ALLA ZUCCA

e fonduta di pecorino di Fossa . 9€ (1-3-7-9)

INSALATINA DI GALLINA

con radicchio rosa Mantovano, mostarda di mele e nocciole 15€ (1-5-8-9-10)

LE NOSTRE POLPETTINE IN UMIDO

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

ANIMELLA DI VITELLO

Servita con il nostro pan brioche , cipolla caramellata, fondo e pinoli . 15€ (1-3-7-8)

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 . 21€ (1-3-7)

TAGLIATELLE ALL' ANATRA

ragù battuto d'anatra . 16€ (1-3-6-7-9)

GNOCCHI ALLE ERBETTE, ASPARAGI FRESCHI SALSICCETTA E RICOTTA FUMÈ

nostra produzione . 16€ (1-3-7)

LASAGNA ALLA BRACE JOSPER , STRACOTTO DI OSSOBUCO E CASTELMAGNO

sfoglia verde artigianale al tarassaco . 18€ (1-3-7-8-9)

TORTELLINI ALLA PANNA D'AFFIORAMENTO CAMEMBERT E NOCE MOSCATA

ricetta tradizionale . 16€ (1-3-7-8-9)

LA ZUPPA DI CIPOLLE

Tradizionale ricetta francese con crostini e gratinata al Monte Veronese . 14€ (1-7-8)

“ RISOTTO CO I FEGATINI ”

min. 2 persone . 18€ (1-7-8)

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI BAVETTA FUNGHI E NOCI

Consigliata al sangue. 26€ ⁽⁸⁾

PORK CHOP DI MAIALINO SARDO AL JOSPER

costata di maialino Sardo marinato, servito con mela cotta e patata al burro . 27€ ⁽¹⁻⁷⁾

FILETTO AL PEPE

servito con la tipica salsa al pepe, consigliato al sangue. 28€ ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾

FILETTO ALLA ROSSINI

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

FILETTO ALLA WELLINGTON

Speciale ricetta del filetto in crosta servito con contorno

Su prenotazione almeno 1 giorno prima, min. 2 persone . 43 € ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁾

“A TECIA DE RAME”

Piatto e ricetta della tradizione Veneta, alternato periodicamente in base alla reperibilità, tra cacciagione, selvaggina o animali allo stato brado tutto servito in Teca de rame con contorno stagionale . Chiedere al personale . 27€

PICCIONE ALLA JOSPER

Morbido petto e coscia di piccione cotti alla brace ,
serviti con funghi Shiitake e pan briosche ai suoi fegatini . 28€

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€