



Iniziare con

Scaloppa di foie gras d'anatra al porto, mela tatin e Pan brioche	18
glutine e derivati - solfiti e derivati - uova - latte e derivati - frutta a guscio	
Acciuga "Rosalita", melanzane sott'olio, pomodoro confit e burrata	15
solfiti e derivati - pesce - latte e derivati	
Tagliere piccolo con Capocollo di Martina Franca, pancetta di cantina del Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena d'alpeggio e giardiniera homemade	20
solfiti e derivati - latte e derivati	
Tagliere grande con Capocollo di Martina Franca, pancetta di cantina del Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena d'alpeggio e giardiniera homemade	39
solfiti e derivati - latte e derivati	

L'Osteria

Battuta di manzo al coltello, tartufo nero, maionese alla senape e carasau fritto	16
uova - pesce - glutine e derivati - solfiti e derivati - senape	
Frolla salata con Robiola di Roccaverano, funghi conservati e mocetta di capra	17
glutine e derivati - soia - solfiti e derivati - latte e derivati	
Pappardella ai porcini con Vezzena d'alpeggio	16
glutine e derivati - latte e derivati - uova	
Spaghettone Mancini, seppia Pugliese, peperone arrosto e polvere di alloro	18
glutine e derivati - pesce - molluschi	



La Brace

Trancio di Merluzzo pescato, con giardinetto di verdure	21
pesce	
Picanha di Aberdeen Angus, con giardinetto di verdure	25
Pluma di maiale rosso di Castiglia, con giardinetto di verdure	21
Tagliata di fianchetto di Black Angus 'Miguel Vergara', con giardinetto di verdure	23
Ribs di maiale affumicate e laccate alla salsa bbq, con giardinetto di verdure	17
solfiti e derivati - senape	

Al Big Green Egg... Costate e Fiorentine! con giardinetto di verdure

Sarà nostra premura presentare i tagli del giorno!

il prezzo varia in base al taglio, chiedere allo Staff - a partire da 7/hg

Il giardinetto di verdure compreso con i piatti "La Brace" si compone da:
carota, cavolfiore, indivia, taccola, zucchina, pomodorino.

potrebbe variare in base alla disponibilità

Qui la carne non si cucina, si celebra.

*Il segreto? Il Kamado Big Green Egg: un barbecue che richiama le cotture
ancestrali ma con un controllo perfetto della temperatura.*

*Il risultato, raggiunto anche grazie alla miglior carbonella Quebracho Blanco, è
una carne che sprigiona tutto il suo carattere: succosa, profumata, indimenticabile.*

*Abbiamo scelto la Simmenthal bavarese come la nostra lombata di riferimento,
affiancata da una selezione di altre carni pregiate.*

Costata di Simmenthal bavarese

7/hg

Fiorentina di Simmenthal bavarese

7.5/hg

Contorni

Patate al forno	4
latte e derivati	
Peperone arrosto, bagna cauda e polvere di capperi	5
latte e derivati - pesce - solfiti e derivati	

Il nostro piatto del pane (Grissini, Focaccia, Pane, Olio alla cipollina) e coperto

3.5