



Secondi piatti di carne

Carne cotta alla brace
Meat cooked on Wood Fire
Viandes cuites au Feu de Bois

| | |
|---|-----------|
| <i>Lombata di Manzo(taglio fiorentina) nazionale</i> <i>Home loin of Beef (With Fillet)</i> <i>Maison cotte de boeuf (avec Filet)</i> | € 3.30/hg |
| <i>Costata di Manzo nazionale</i> <i>Home grilled Steak</i> <i>Maison Entrecote grillée</i> | € 2.80/hg |
| <i>Rollé di coniglio farcito con erbe aromatiche,</i> <i>joulienne di verdure fresche,crema di funghi porcini e</i> <i>scaglie di Tartufo</i> <i>Rolled rabbit stuffed with aromatic herbs,fresh greens,cepssauce and Truffle flakes</i> <i>Roulade de lapin farci avec herbsfines,julienne de légume frais,cépes et Truffe</i> | € 12.00 |
| <i>Bistecca di Vitella c.a. 300 gr</i> <i>Veal Steak</i> <i>Steak de Veau</i> | € 11.00 |
| <i>Assortimento di Carne</i> <i>Mixed grilled Meat</i> <i>Assortiment de Viandes grillées</i> | € 9.00 |
| <i>Agnello scottadito</i> <i>Lamb Chop</i> <i>Cotes d' Agneau</i> | € 9.00 |
| <i>Arrosticini di Pecora</i> <i>Small Lamb Kebabs</i> <i>Brochettes de Mouton</i> | € 7.00 |
| <i>Braciola di Maiale</i> <i>Grilled Pork Chop</i> <i>Cotes de Porc grillée</i> | € 7.00 |



Filetto di Angus Argentino
Fillet of Argentine Angus
Cotte de Boeuf Argentine

€ 5.80/ hg.

❖ *Aggiunta di tartufo c.a.50gr*
Added truffle
Ajonction de truffe

€ 5.00



Secondi piatti di pesce

Pesce alla Brace
Fish on Wood Fire
Poisson au Feu de Bois

| | |
|---|---------|
| <i>Assortimento di Pesce di Lago (minimo due persone)</i> <i>Mixed grilled Lake Fish</i> <i>Assortiment de Poisson du Lac grillés</i> | € 35.00 |
| <i>Spiedini di Anguilla</i> <i>Eel Brochettes</i> <i>Brochettes d' Anguille</i> | € 12.00 |
| <i>Filetto di Luccio Reale in porchetta con guanciale di maiale</i> <i>Roast sucking pike with streaky bacon and aromatics herbs</i> <i>Brochet roti au four aux lard de poitrine et herbes fines</i> | € 12.00 |
| <i>Gamberi di Fiume in salsa verde</i> <i>Crayfish served in green sauce</i> <i>Ècrevisses d'Eau douce à la vinaigrette persillée</i> | € 10.00 |
| <i>Carbonaretti (Persico Reale cotto su fiamma viva)</i> <i>Perch Fish cooked on the Fire</i> <i>Perch cuit à la Flamme</i> | € 8.00 |
| <i>Coregone (Lavarello)</i> <i>Grilled White Fish</i> <i>Lavaret grillé</i> | € 8.00 |
| <i>Salmerino</i> <i>Perch (typical of the place White Fish)</i> <i>Perch grillé (Poisson du Lac)</i> | € 8.00 |
| <i>Aggiunta di tartufo c.a. 50gr</i> <i>Added truffle</i> <i>Ajonction de truffes</i> | € 5.00 |

*Le nostre pietanze a volte potrebbero variare a seconda del mercato ittico, in quanto si lavora solo
Pesce fresco e possibilmente non di allevamento*