

## ANTIPASTI STARTERS

**GLI INVIDIOSI** <sup>3</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 16  
Uovo morbido, spinaci, parmigiano 24 mesi, tartufo estivo  
*Soft egg, spinach, 24-month parmesan, summer truffle*

**GLI AMMINISTRATORI** <sup>3,10</sup> 19  
Tartare di Garronese veneta, senape di Digione e midollo  
*Tartare of Venetian Garronese, Dijon mustard and marrow*

**LE GATTARE** <sup>1,7,8,10</sup> 22  
Selezione di salumi e formaggi Corrado Benedetti  
*Selection of cold cuts and cheeses by Corrado Benedetti*

**I MATTI** <sup>3,4,13</sup> 21  
Polpo alla brace, patata cabrette affumicata, pomodorini confit e olive nere  
*Grilled octopus, smoked cabrette potatoes, confit tomatoes and black olives*

**I MOROSETTI** <sup>7,9</sup> MINIMO 2 PERSONE 24  
Risotto all'Amarone  
*Risotto with Amarone wine*

**I GIARDINIERI** <sup>1,3,7,9</sup> 18  
Ravioli al ragù di cortile, parmigiano 24 mesi e jus di vitello  
*Ravioli with farmyard ragù, parmesan fondue and veal jus*

**LE VECE DI SOPRA** <sup>1,3,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 18  
Mezze maniche "Mancini" alla carbonara  
*"Mancini" mezza maniche with carbonara*

**I GUARDONI** <sup>1,2</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 24  
Linguine "Mancini" in bisque e granciporro  
*"Mancini" linguine in bisque and crab*

**I VECI DI SOTTO** <sup>1,3,4,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 19  
Bigoli in salsa d'acciuga, crescione e crumble di pane "premio Foodish"  
*Bigoli with anchovy sauce, watercress and bread crumble "Foodish Award"*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

# SECONDI PIATTI MAIN COURSE

# DOLCI DESSERT

<b>GLI SPIONI</b> <sup>7</sup>	24
Tagliata di manzo alla brace, rucola, grana e aceto balsamico <i>Grilled beef cut, arugula, parmesan and balsamic vinegar</i>	
<b>LE COMARI</b> <sup>9</sup>	28
Petto d'anatra, purè di sedano rapa e jus alle ciliegie <i>Duck breast, celeriac puree and cherry jus</i>	
<b>LE BETONEGHE</b> <sup>4,7</sup>	26
Sogliola alla mugnaia, zucchine scapece e caviale <i>Sole with miller's sauce, scapece courgettes and caviar</i>	
<b>I POLEMICI</b> <sup>7,8</sup>	18
Cavolfiore arrosto, yogurt, nocciole e limone salato <i>Roasted cauliflower, yogurt, hazelnuts and salted lemon</i>	
<b>LE SIORE</b> <sup>1,3,7</sup>	8
Torta di rose e crema alla vaniglia <i>Rose cake and vanilla cream</i>	
<b>GLI IDRAULICI</b> <sup>1,3,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA	9
Tiramisù <i>Italian style tiramisù</i>	
<b>LE BUTINE</b> <sup>7</sup>	8
Pesche al maraschino e meringa con gelato alla vaniglia <i>Maraschino and meringue peaches with vanilla ice cream</i>	
<b>GLI ARTISTI</b> <sup>5,7,8</sup>	8
Mousse al cioccolato, arachidi salate e banana <i>Chocolate mousse, salted peanuts and banana</i>	

# ALLERGENI ALLERGENS

1. **Glutine** *Gluten*
2. **Crostacei** *Crustaceans*
3. **Uova** *Eggs*
4. **Pesce** *Fish*
5. **Arachidi** *Peanuts*

6. **Soia** *Soybeans*
7. **Latte** *Milk*
8. **Frutta a guscio** *Nuts*
9. **Sedano** *Celery*
10. **Senape** *Mustard*

11. **Anidride solforosa** *Sulfur dioxide*
12. **Lupini** *Lupins*
13. **Molluschi** *Molluscs*
14. **Semi di sesamo** *Sesame seeds*

Alcuni ingredienti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in base alla reperibilità dei prodotti.  
*Some ingredients may be frozen or deep-frozen based on product availability.*