

ANTIPIASTI

Mozarella di bufala, verdure agrodolce Buffalo mozzarella, sweet and sour root vegetables	19
Polenta con stracchino, funghi, jus di vitello Creamy polenta with stracchino cheese, oyster mushrooms, veal jus	16
Battuta di manzo, carciofi, Bruxelles germoglie, pignoli, provolone Auricchio Beef tartar, artichokes, charred Brussels sprouts, pine nuts, Auricchio provolone	19
Polpo, ceci neri, peperoncini marinati, salsa verde con capperi Pan-seared octopus, black chick peas, pickled red chilis, caper salsa verde	20
Barbabietole arrostate, scarola, cipolle rosse croccante, stracciatella Roasted beets, escarole, crispy red onions, stracciatella cheese	17
Selezione dello Chef: salumi artigianali fatti in casa Chef's selection of homemade charcuterie	32 / 2 PERS

PRIMI

Mafalde, ragù di fagiano, funghi, cicoria, parmigiano reggiano Mafalde, pheasant ragù, mushrooms, dandelion, parmigiano reggiano	19-32
Triangoli di zucca, salsa di gorgonzola, nocciole Triangoli stuffed with Buttercup squash, gorgonzola sauce, hazelnuts	16-25
Lasagna con besciamella di formaggi, polpette di vitello, spinacci Lasagna with cheese béchamel, veal meatballs, spinach	29
Linguine nero di seppia, baccala, peperoni marinati, pangrattato di uvette Squid ink linguine, salted cod, marinated peppers, raisin pangrattato	17-26
Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico Ricotta gnocchi, tomato and basil sauce	15-24

SECONDI

Cervo grigliato, farro, pastinaca confit Grilled QC venison, farro, confit parsnips	38
Porchetta del nonno , rapini , pera Roasted piglet shoulder, rapini, poached pear	34
Pesce del giorno Fish of the day	MP
Animele piccata, cavolo nero Sweetbread piccata, tuscan kale	27

ANTIPASTI

Mozarella di bufala, verdure agrodolce Mozzarella de bufflone, légumes-racine aigre et douce	19
Polenta con stracchino, funghi, jus di vitello Polenta crémeuse au fromage stracchino, pleurottes, jus de veau	16
Battuta di manzo, carciofi, Bruxelles germoglie, pignoli, provolone Auricchio Tartare de boeuf, artichauts, choux de Bruxelles, noix de pin, provolone Auricchio	19
Polpo, ceci neri, pepperoncini marinati, salsa verde con capperi Pieuvre poêlée, pois chiches noirs, piments rouges marinés, salsa verde de câpres	20
Barbabietole arrostate, scarola, cipolle rosse croccante, stracciatella Betteraves rôties, escarole, oignons rouges croustillants, fromage stracciatella	17
Selezione dello Chef: salumi artigianali fatti in casa Sélection du chef de charcuterie artisanale faite maison	32 / 2 PERS

PRIMI

Mafalde, ragù di fagiano, funghi, cicoria, parmigiano reggiano Mafalde, ragù de faisán, pissenlit, parmigiano reggiano	19-32
Triangoli di zucca, salsa di gorgonzola, nocciole Triangoli farçis de courges Buttercup, sauce au fromage gorgonzola, noisettes	16-25
Lasagna con besciamella di formaggi, polpette di vitello, spinacci Lasagna avec béchamel de fromages, boulettes de veau, épinards	29
Linguine nero di sepia, baccala, peperoni marinati, pangrattato di uvette Linguine encre de seiche, morue salée, poivrons marinés, pangrattato raisins secs	17-26
Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico Gnocchi à la ricotta, sauce tomate et basilic	15-24

SECONDI

Cervo grigliato, farro, pastinaca confit Cerf du QC grillé, farro, panais confits	38
Porchetta del nonno , rapini , pera Épaule de porcelet braisé , rapinis , poire pochée	34
Pesce del giorno Poisson du jour	PM
Animele piccata, cavolo nero Ris de veau piccata, kale toscane	27