



Le Pietanze

Les Plates

Straccetti di Manzo € 20

Straccetti di filetto di manzo Brasiliano alla salsa di Senape e sfumatura al Brandy serviti con *patate al forno

Wild boar strips of Brazilian beef fillet with Mustard sauce and Brandy nuance served with *baked potatoes

Lanières de bœuf € 20

Lanières de filet de bœuf brésilien avec sauce à la moutarde et nuance de Brandy servies avec *pommes de terre au four

Filetto Brasiliano € 20

Tagliata di filetto di manzo Brasiliano su camino di rosmarino, servito con marmellatina e *patate al forno

Brazilian beef tenderloin, bed of smoked rosemary, jam of fruit, *roasted potatoes

Filet Brésilien € 20

Filet de bœuf brésilien sur une cheminée au romarin, avec confiture de fruits et *pommes de terre au four

Bocconcini di cinghiale € 18

Prima scelta di bocconcini di cinghiale nostrano, marinato in vino rosso e verdura, cotto a bassa temperatura, con mirtilli e polenta

First choice of morsels of local wild boar, marinated in red wine and vegetables, cooked at low temperature, with blueberries and polenta

Le ragout de sanglier € 18

Premier choix de morceaux de sanglier local, marinés dans du vin rouge et des légumes, cuits à basse température, avec des myrtilles et de la polenta

Stufato d'asino € 18

Bocconcini di asino stufato con *mirtilli e liquirizia, servito con polenta

Prime choice stewed bites donkey, *blueberries & licorice sauce, served with polenta

Le ragout d'âne € 18

Bouchées d'âne en ragout sélectionné avec de *myrtilles et de réglisse, servies avec de la polenta