



INIZIAMO CON

| | |
|---|------|
| Tagliere della Capanna | € 17 |
| Bocconcini di pecorino fritti con miele | € 10 |
| Uovo 63°, spuma di castagne, tartufo fresco, nocciole tostate e caffè | € 18 |
| Fegatini, gel di vin santo, pan brioche e fichi secchi | € 14 |
| Carne salada con scarola agrettata, uva nera e crema di caprino | € 15 |

CONTINUIAMO CON

| | |
|--|------|
| Cappelletti ripieni di coniglio ristretto alla carota bruciata e alloro | € 18 |
| Risotto "Acquerello" alla zucca gialla, fonduta di erborinato e polvere di rosmarino | € 15 |
| Gnocchi di ortica con ragù di chianina in bianco e limone | € 14 |
| Cannelloni con patate alla brace provola e tartufo fresco | € 22 |
| Spaghettoni cacio e pepe, gamberi e lime | € 18 |
| Tagliolini al tartufo bianco | € 50 |



CICCIA

| | |
|--|----------|
| Ossobuco di vitellina in bianco | € 23 |
| Cervo alla brace, fondo alla nocciola, frutti di bosco e profumo di cipresso | € 28 |
| Colombaccio con purè al timo panzucchero agrodolce e gel di melograno | € 26 |
| Tagliata di controfiletto olio e rosmarino | € 23 |
| La Bistecca alla Fiorentina | € 6,5/hg |

CONTORNI

| | |
|---|-----|
| Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino | € 7 |
| Patate lunghe al forno | € 7 |
| Insalatina | € 6 |
| Insalata mista | € 7 |



A BOCCA... DOLCE...

| | |
|--|------|
| Bignè ai lamponi con namelaka al cioccolato bianco | € 8 |
| Crema brulee lime e pepe rosa | € 8 |
| Piccola pasticceria | € 9 |
| Sablè al cioccolato, sale maldon e caffè | € 8 |
| Formaggi, mostarde, miele | € 15 |
| Coperto (a persona) | € 3 |

**Le nostre pietanze possono contenere allergeni,
chiedete informazioni al personale di servizio.*

**Ricordiamo ai gentili ospiti che è possibile visitare la cantina dell'XII secolo.
Chiedete al personale per maggiori informazioni.**

Tel. +39 055 82 44 228
Cel. +39 366 66 27 524
info@lacapannadelgallo.com
www.lacapannadelgallo.com