



INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 17
Bocconcini di pecorino fritti con miele	€ 10
Uovo morbido, spuma di erba cipollina e tartufo fresco	€ 16
Burratina affumicata, pomodoro e basilico	€ 14
Terrina di manzo, giardiniera e maionese alla senape	€ 16

CONTINUIAMO CON

Lasagnetta zucchine e zafferano	€ 14
Risotto, limone, liquirizia e tartare di baccalà	€ 15
Cappelletti ripieni di faraona con beurre blanc e polvere di olive nere	€ 18
Casarecce con crema all'aglio, gel di habanero e pane al prezzemolo	€ 15
Tagliolini al tartufo fresco	€ 22



CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco	€ 23
Tartare di manzo, sour cream, lamponi e cipresso-	€ 22
Petto d'anatra alla brace, carota al burro e vaniglia e chutney all'arancia	€ 24
Tagliata di controfiletto olio e rosmarino	€ 23
La Bistecca alla Fiorentina	€ 6,5/hg

CONTORNI

Ratatouille di verdure	€ 7
Patate lunghe al forno	€ 7
Insalatina	€ 7



A BOCCA... DOLCE...

Sorbetto basilico, lime e mandorle	€ 7
Selezione di biscottini e Vin Santo	€ 10
Panna cotta al latte di cocco, ananas grigliato e lime	€ 8
Spuma di cioccolato bianco con riso soffiato, arancia essiccata e sale maldon	€ 8
Tiramisù alla nocciola	€ 9
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