



## INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 17
Bocconcini di pecorino fritti con miele	€ 10
Uovo 63°, spuma di patate all'erba cipollina, cipolla croccante e tartufo fresco	€ 16
Maritozzo farcito con stracotto di selvaggina, crema di rafano e gel di piselli	€ 17
Baccalà & zucca	€ 15

## CONTINUIAMO CON

Cappelletti ripieni di verdure alla brace, buerre blanc e cime di rapa	€ 16
Risotto "Acquarello", burro alla cipolla, latticello anatra alla brace e polvere all'arancia bruciata	€ 17
Spaghettoni burro e acciughe, polvere di finocchietto selvatico	€ 15
Zuppa di cipolle	€ 14
Tagliatella di pasta fresca con ragù di cacciagione	€ 22



## CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco	€ 23
Daino alla brace, purè di cavolfiore e zucca in osmosi	€ 27
Piccione, rigaglie in dolceforte, albicocca e barbabietola	€ 28
Tagliata di controfiletto all'olio e rosmarino	€ 23
La Bistecca alla fiorentina	€ 7/hg

## CONTORNI

Verdura di stagione	€ 8
Patate lunghe al forno	€ 7
Insalatina	€ 6
Insalata mista	€ 7



## A BOCCA... DOLCE...

Bignè farcita con namelaka al cioccolato bianco bruciato e mandarino	€ 9
Tiramisù alla nocciola	€ 9
Crema brulee lime e pepe rosa	€ 8
Tarte tatin di pere alla grappa e gelato all'erborinato	€ 9
Piccola pasticceria	€ 10
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