



INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 17
Bocconcini di pecorino fritti e miele	€ 10
Uovo 63°, spuma al mosto cotto e caviale di aringa	€ 17
Fegatini, gel di vin santo, pan brioche e fichi caramellati	€ 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 alle melanzane, burro al timo, fondo di vitella al cioccolato Abinao	€ 15
Gnocchi di ortica con ragù di chianina in bianco e limone	€ 14
Cannelloni con patate alla brace, provola e tartufo fresco	€ 17
Spaghettoni cacio e pepe, gamberi e lime	€ 18



CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco	€ 23
Cervo alla brace, fondo alla nocciola, frutti di bosco e profumo di cipresso	€ 27
Pancia di maialino, chutney d'arancia, porro sotto sale e riduzione di scalogno	€ 22
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	€ 6
Insalata mista	€ 7



A BOCCA... DOLCE...

Bignè ai lamponi con namelaka al cioccolato bianco	€ 8
Piccola pasticceria	€ 8
Crema brulee lime e pepe rosa	€ 8
Cheesecake al caprino, caramello salato e miele "Macchia Mediterranea"	€ 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
del XI 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