



## INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 17
Bocconcini di pecorino fritti con miele	€ 10
Uovo morbido, spuma di erba cipollina e tartufo fresco	€ 16
Lingua, gambero e salsa verde	€ 19
Tartare di manzo, maionese al polline e erbe di campo	€ 18

## CONTINUIAMO CON

Cannelloni ripieni di cinghiale, il suo fondo e gel di ciliege	€ 17
Risotto alla cipolla bruciata, gelato di lardo, polvere di salvia e rosmarino	€ 15
Cappelletti ripieni di faraona con beurre blanc e polvere di olive nere	€ 18
Gigli, porro stufato, agnello scottellato e wasabi di piselli	€ 16
Tagliolini con fondo di verdure, scalogno fermentato e latte di mandorla	€ 14



## CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco	€ 23
Rollè di lepre con pere e timo, cremè brulé di fegato, indivia ai semi di zucca	€ 25
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/hg

## CONTORNI

Carciofi fritti	€ 8
Patate lunghe al forno	€ 7
Insalatina	€ 7



## A BOCCA... DOLCE...

Crema bruciata menta e bergamotto	€ 7
Selezione di biscottini e Vin Santo	€ 10
Cheesecake di caprino crumble di mais e karkadè	€ 8
Spuma di cioccolato bianco con riso soffiato, arancia essiccata e sale maldon	€ 8
Semifreddo alla mela annurca, crema inglese e pasta fillo croccante	€ 9
Coperto (a persona)	€ 3

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

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