



de gustibus
non
disputandum est

JULII CÆSARIS

[le proposte più consigliate]

IL GRIGIO | 14,00 €

14

PROSCIUTTO DI GRIGIO CON FINOCCHIONA,
GOTA, LONZINO, CAPOCOLLO E SALSICCIA
* RAW HAM, FENNEL SALAMI, CHEEK HAM,
LOIN HAM, SAUSAGE AND CAPOCOLLO HAM

I CACI | 14,00 €

7. 8

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI, STAGIONATI
ED ERBORINATI CON CONFETTURE E MIELE
* SELECTION OF FRESH, SEMI-AGED, AGED
AND BLUE CHEESES WITH JAM AND HONEY

CARPACCIO | 14,00 €

7. 15

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, RUCOLA,
SALSA AL POMODORO E MOUSSE AL PARMIGIANO
* SMOKED BEEF CARPACCIO, ARUGULA PESTO,
TOMATO SAUCE AND PARMESAN MOUSSE

FOIE GRAS | 18,00 €

3. 7. 11. 14. 15

TERRINA DI FOIE GRAS, PETTO D'ANATRA
AFFUMICATO E CONFETTURA DI MIRTILLI ROSSI
* FOIE GRAS TERRINE, SMOKED DUCK BREAST
AND CRANBERRY JAM

[i più richiesti dai nostri ospiti]

INSALATA CÆSAR | 13,00 €

3.6.7

INSALATA DI MISTICANZE FRESCHE
CON PETTO DI POLLO AL CURRY,
SCAGLIE DI PARMIGIANO E SALSA CARDÍNI
* GREEN SALAD
WITH CURRY CHICKEN BREAST,
PARMESAN FLAKES AND CÆSAR'S SAUCE

INSALATA GHIDO | 13,00 €

2.3.6.7.17

INSALATA DI MISTICANZE FRESCHE
CON GAMBERONI AL FORNO, CROUTON,
SCAGLIE DI PARMIGIANO E SALSA CARDÍNI
* GREEN SALAD
WITH BAKED KING PRAWNS,
PARMESAN FLAKES AND CÆSAR'S SAUCE

MILLEFOGLIE | 13,00 €

4.7.8.14

MELANZANE AL FORNO CON SCAMORZA
SALMONE AFFUMICATO, POMODORO FRESCO
E PESTO AL BASILICO
* BAKED AUBERGINES, SMOKED SALMON,
SCAMORZA CHEESE, FRESH TOMATO
AND BASIL PESTO ON TOP

TARTARE DI GAMBERI | 16,00 €

2.3.4.15.17

CRUDITE' DI GAMBERI
CON BOTTARGA DI TONNO, ZEST DI LIMONE
E MAIONESE ALL'ARANCIA
* KING PRAWNS CRUDITE',
LEMON ZEST, TUNA BOTTARGA
AND ORANGE MAYONNAISE

TARTARE DI MANZO | 16,00 €

3.4.5.7.9.10.15

TARTARE DI MANZO 
SERVITA CON MAIONESE AL POMODORO
(TUORLO, CAPPERI, ACCIUGHE, AGLIO, ODORI, SENAPE)
* BEEF FILLET TARTARE
WITH TOMATO MAYONNAISE
(YOLK, CAPERS, ANCHOVIES, GARLIC, HERBS, MUSTARD)

AMBURGHESE | 16,00 €

7

MEDAGLIONE DI MANZO MACINATO 
CON SPINACI SALTATI
E FONDUTA DI PARMIGIANO
* GROUND BEEF MEDALLION
BACKED WITH SPINACH
AND PARMESAN CHEESE FONDUE

[selezione di piatti stagionali]

Cucina

PASSATINA | 13,00 €

PASSATINA DI CECI
CON CASTAGNE ARROSTO
ED OLIO AROMATICO

* CHICKPEA PURÉE
WITH ROASTED CHESTNUTS
AND AROMATIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



RISO | 17,00 €

7.15

CARNAROLI MANTECATO AL GORGONZOLA,
RIDUZIONE AL VINO ROSSO
E PARMIGIANO VERDE

* CARNAROLI RICE WITH BLUE-CHEESE,
WINE REDUCTION
AND GREEN PARMESAN CHEESE



POLPICCIONE | 30,00 €

15

PICCIONE RIPIENO DI PORCINI,
RIGATINO, CON PATATE SCHIACCIATE
E SALSA ALLA 'NDUJA

* DEBONED ROAST SQUAB WITH BACON,
PORCINI MUSHROOMS,
MASHED POTATOES AND 'NDUJA SAUCE



[per una dolce conclusione]

BIANCOMANGIARE | 8,00 €

3.7.8

BUDINO AL LATTE E CIOCCOLATO BIANCO,
GELATINA AL TÈ NERO,
NOCI E PINOLI TOSTATI

* WHITE CHOCOLATE PUDDING,
SMOKED BLACK TEA JELLY,
TOASTED WALNUTS AND PINE NUTS

BAVARESE | 8,00 €

3.7.15.17

BAVARESE AI MIRTILLI,
MERINGHE ALLA LEMONGRASS
E GANACHE ALLO YOGURT

* BLUEBERRY BAVARIAN CREAM,
LEMONGRASS MERINGUES
AND YOGURT GANACHE

YOGURT | 7,00 €

3.7.15

YOGURT CREMOSO
ALLA LIQUIRIZIA
E MERINGHE

* YOGHURT
WITH LIQUORICE SAUCE
AND MERINGUE

al tavolo

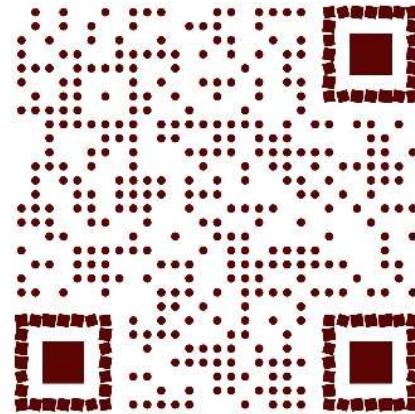
ACQUA NATURALE O GASSATA SAN FELICE $\frac{3}{4}$ LITRO <i>$\frac{3}{4}$ LITER MINERAL WATER SAN FELICE FROM TUSCANY</i>	3.00 €
---	--------

CAFFÈ ESPRESSO <i>ESPRESSO COFFEE</i>	2.00 €
--	--------

CESTINO DI PANE <i>BREAD BASKET</i>	2.50 €
--	--------

COPERTO E SERVIZIO PER PERSONA <i>COVER CHARGE AND SERVICE PER GUEST</i>	2.50 €
--	--------

CARTA VINI
COMPLETA
*SEE HERE FOR THE
FULL WINE LIST*



allergeni

Nel rispetto del Reg. UE 1169/2011, informiamo gli ospiti dell'Enoteca che nei piatti proposti possono essere presenti tracce di sostanze allergene quali :

- 1) CEREALI CON GLUTINE - 2) CROSTACEI - 3) UOVA
- 4) PESCE - 5) ARACHIDI - 6) SOIA - 7) LATTE
- 8) FRUTTA A GUSCIO - 9) SEDANO - 10) SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO - 12) LUPINI - 13) MOLLUSCHI
- 14) ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI - 15) VINO e LIQUORI

 PICCANTE  AGLIO  CIPOLLA  UOVO CRUDO

Secondo la stagionalità o la reperibilità, alcuni prodotti possono essere :

- 16) CONGELATI o 17) SURGELATI

allergens

In compliance with EU Reg. 1169/2011 (1), we inform our guests that the proposed dishes may be present straces of allergenic substances :

- 1) CEREALS WITH GLUTEN - 2) CRUSTACEANS
- 3) EGGS - 4) FISH - 5) PEANUTS - 6) SOYA - 7) MILK
- 8) NUTS - 9) CELERY - 10) MUSTARD
- 11) SESAME SEEDS - 12) LUPINS - 13) MOLLUSKS
- 14) SULFUR DIOXIDE and SULPHITES - 15) WINE and LIQUEURS

 SPICY  GARLIC  ONION  RAW EGG

According to seasonality or availability, some products can be :

- 16) FROZEN or 17) DEEP-FROZEN