



Bottega storica dal 1950

Menù

Ragù





Bottega storica dal 1950

I grandi salumi italiani The great Italian cured meats

Mortadella “favola” di Palmieri con stracciatella di mozzarella e granelle di pistacchio

Palmieri's "favola" mortadella with mozzarella stracciatella and pistachio grains

Capocollo di Martina Franca con polenta fritta e fichi

Martina Franca capocollo with fried polenta and figs

Sbriciolona toscana con stracchino e riduzione al Chianti

Tuscan sbriciolona with stracchino and Chianti reduction

Coppa di testa di cinghiale con mandorle e confettura di arance amare

Boar's head cup with almonds and bitter orange marmalade

Culatello di zibello con rafano, prugne e giardiniera fatta in casa

Culatello of Zibello with horseradish, plums and homemade pickled vegetables

Ragù



Bottega storica dal 1950

Antipasti Starters

Panzanella toscana

Tipico piatto del centro Italia a base di verdure e pane raffermo. La proponiamo nella versione Toscana con cetriolo, cipolla, pomodorini, sedano croccante e pane

Typical dish of central Italy based on vegetables and stale bread. We offer it in the Tuscan version with cucumber, onion, cherry tomatoes, crunchy celery and bread

Involtino di melanzane alla parmigiana

Tipico piatto della Campania a base di melanzane fritte e gratinate in forno con passata di pomodoro, mozzarella, basilico, aglio e parmigiano

Typical Campania dish based on fried aubergines au gratin in the oven with tomato puree, mozzarella, basil, garlic and Parmesan

Frisella fatta in casa

Pane biscottato a forma di ciambella tipico della Puglia, servito con pomodorini marinati, basilico, burrata dop pugliese e alici di Cetara

Typical Apulian donut-shaped toasted bread served with marinated cherry tomatoes, basil, Apulian DOP burrata and Cetara anchovies

Battuta di filetto di manzo al coltello

Filetto crudo di manzo tritato a coltello seguendo il metodo di preparazione tipicamente Piemontese, accompagnato con senape antica e fiori di capperi

Raw fillet of beef minced with a knife following the typically Piedmontese preparation method, accompanied with ancient mustard and caper flowers

Cuor di caprese

Pomodoro "cuore di bue" ripieno di mozzarella di bufala campana condito con un estratto di pomodoro e olio EVO aromatizzato al basilico

"Oxheart" tomato stuffed with buffalo mozzarella seasoned with tomato extract and basil flavored EVO oil



Bottega storica dal 1950

Primi piatti

First courses

Pappa al pomodoro

*Ricetta tipica della tradizione Toscana a base di pomodoro e pane raffermo, servita con ricotta infornata
Typical recipe of the Tuscan tradition based on tomato and stale bread, served with baked ricotta*

Spaghetti alla “De Filippo”

*Detti anche “spaghetti del saponaro”. Piatto tipico di Pozzuoli in provincia di Napoli, preparato con aglio, olio, peperoncino, olive di Gaeta e tarallo napoletano
Also called “spaghetti del saponaro”. Typical dish of Pozzuoli in the province of Naples, prepared with garlic, oil, chilli pepper, Gaeta olives and Neapolitan tarallo*

Rigatoni alla gricia

*Piatto tipico della cucina Romana. E’ preparato con abbondante pecorino romano, pepe nero e guanciale
Typical dish of Roman cuisine. It is prepared with abundant pecorino romano, black pepper and bacon*

Pappardelle al ragù di cinta senese

*Pasta fatta in casa secondo la grande tradizione Toscana (40 tuorli d’uovo per chilo di farina), condita con ragù di cinta senese
Homemade pasta according to the great Tuscan tradition (40 egg yolks per kilo of flour), seasoned with Cinta Senese sauce*

Risotto all’Amarone Doc

*Preparato secondo l’antica ricetta di Verona: riso Vialone nano “Nuvola”, 2/3 di Amarone doc della Valpolicella, 1/3 di Recioto doc della Valpolicella
Prepared according to the ancient recipe of Verona: Vialone nano “Nuvola” rice, 2/3 of Amarone doc della Valpolicella, 1/3 of Recioto doc della Valpolicella*



Bottega storica dal 1950

Secondi piatti

Main courses

Tagliata di manzo garronese alla veneta

Taglio pregiato della coscia di bovino, cotto alla griglia ed accompagnato da radicchio di Treviso in carpione e crema di sedano rapa di Verona

Precious cut of beef leg, grilled and accompanied by radish from Treviso in souse and celeriac cream from Verona

Vitello tonnato all'antica

Magatello di vitello preparato secondo la più antica ricetta Piemontese, con salsa tonnata senza majonese
Veal topside prepared according to the oldest Piedmontese recipe, with tuna sauce without mayonnaise

Coniglio in umido alla ligure

Coniglio preparato a cottura lenta e proposto secondo la ricetta tradizionale della Liguria, con uva passita e pinoli, contornato da cornetti e carote baby

Slow-cooked rabbit proposed according to the traditional Ligurian recipe, with raisins and pine nuts, surrounded by croissants and baby carrots

Capretto al forno

Tipico piatto delle domeniche Romane, cotto al forno e servito con contorni di carciofi e puntarelle alla Romana
Typical dish of Roman Sundays, cooked in the oven and served with side dishes of artichokes and chicory alla Romana

Filetto di manzo italiano con rigatino

Filetto di manzo italiano lardellato con pancetta al pepe, cotto alla griglia, servito con riduzione al Sangiovese, patate novelle e asparagi

Italian beef fillet larded with bacon and pepper, grilled, served with Sangiovese reduction, potatoes and asparagus

Ragù



Bottega storica dal 1950

Contorni

Side Dishes

Insalata mista
Mixed salad

Verdure grigliate
Grilled vegetables

Patate novelle spadellate
Sautéed potatoes

Mix di verdure e patate
Mix of vegetables and potatoes

Dessert fatti in casa
Homemade desserts

Ragù