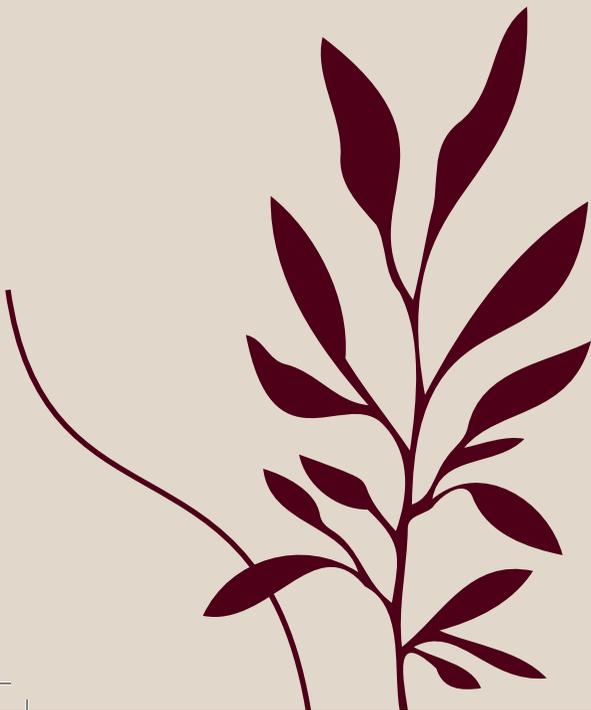


3

menù



I cocchi di Federica

Polpettine al sugo (1,3,7,9)

Polpette di manzo Ruka Beef Selection
con salsa di pomodoro e parmigiano
7€

Polpettine fritte (1,3,7)

Polpette di manzo Ruka Beef Selection
7€

Fagioli con le cotiche (12)

Fagioli con cotiche di suino
7€

Trippa alla romana (7,9)

Trippa vaccina con salsa di pomodoro
e Pecorino Romano DOP
7€

Melanzane alla parmigiana (7,9)

Sformato di melanzane con pomodoro,
mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
7€

**Involtini di patate e ricotta con pancetta
di Cinta Senese e carciofi (7)**

Involtini ripieni di patate e ricotta vaccina su letto
di carciofi arrotolati con pancetta di Cinta Senese
8€

Mix di cocchi di Federica (1,3,7,9,12)
25€

Mix di cocchi con tagliere di porchetta (1,3,7,9,12)
Polpettine fritte polpettine al sugo fagioli con le cotiche
trippa porchetta servite con focaccia calda
35€

La Gastronomia

Prosciutto di Norcia IGP al coltello 100gr (1)

Prosciutto di Norcia stagionato 24 mesi tagliato a mano
servito con focaccia calda
18€

Prosciutto di cinta senese al coltello 100gr (1)

Prosciutto di Cinta senese stagionato 24 mesi
tagliato a mano servito con focaccia calda
25€

Degustazione bufala campana con tricolore di ortaggi (7)

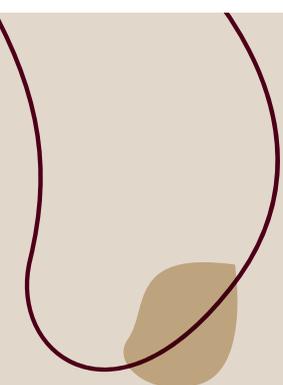
125gr mozzarella di bufala, 100gr di bufala affumicata, 50gr ricottina,
50gr stracciata servita con pomodorini giallo e rossi e spinacino
16€

Mozzarella di bufala con Prosciutto di Norcia (7)

125gr mozzarella di bufala intera servita
con 100gr di prosciutto di Cinta senese stagionato
18€

Mozzarella di bufala con prosciutto di Cinta Senese stagionato (7)

125gr di mozzarella di bufala intera servita
con 100gr di prosciutto di Cinta senese stagionato
20€



Taglieri

Tagliere di porchetta di Ariccia (7,12)

Porchetta di Ariccia tagliata a fette
12€

Tagliere di Norcia salumificio Ciliani (7,12)

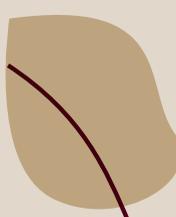
Prosciutto, mortadella, lonza, coppa, salame, spianata, ventricina, salsicetta secca, bufala campana 100gr, bufala campana affumicata 50gr, ricottina di bufala
20/35/50€

Tagliere di Cinta senese Azienda agricola Fierli (7,12)

Prosciutto, capocollo, salame toscano, salsicetta secca, lardo aromatizzato, bufala campana 100gr, bufala campana affumicata 50gr, ricottina di bufala, caciottina, pecorino toscano
25/45/60€

Gran Tagliere Bombo (7,12)

Tagliere di salumi e formaggi comodo per 8 persone, comprende degustazioni di Cinta senese e Norcia
90€



Focaccine*

Capocollo (1)

Capocollo (lonza) di Cinta senese Azienda agricola Fierli
12€

Prosciutto di Norcia rucola e datterini rossi e gialli (1)

Prosciutto di Norcia stagionato 18 mesi rucola e pomodori datterini rossi e gialli
12€

Mortadella con stracciata e granella di pistacchio (1,7,8)

Mortadella di Norcia con stracciata di Agerola e granella di pistacchio
14€

Coppa aromatizzata all'arancia, carciofi e scaglie di grana (1)

Coppa di suino di Cinta senese aromatizzata all'arancia, carciofi e scaglie di grana
14€

Pancetta di Cinta Senese, funghi porcini e crema di Pecorino Romano DOP (1,7)

Pancetta di suino Azienda Agricola Fierli, porcini saltati e crema di pecorino
16€

Prosciutto di Cinta senese 24 mesi (1)

Prosciutto di Cinta senese stagionato 24 mesi Azienda agricola Fierli
16€

Le Tartare

Tartare di manzo sale e olio

Tartare di manzo Ruka Beef Selection, olio Azienda agricola Gianluca Salcini, sale Maldon
14€

Tartare di manzo con stracciatella e peperoni (7)

Tartare di manzo Ruka Beef Selection, stracciatella di Agerola e peperoni croccanti
15€

Tartare di manzo con cipolla caramellata

Tartare di manzo Ruka Beef Selection con top di cipolla caramellata
15€

*uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati



I Primi

Pici al ragù bianco di Cinta senese DOP (1,7,9)

Pici fatti in casa, ragù di salsicce e spuntature di Cinta senese

16€

Pici all'Amatriciana di Cinta senese DOP (1,7)

Pici fatti in casa, guanciale stagionato di Cinta senese, pomodoro e pecorino romano DOP

16€

Raviolo di burrata al datterino rosso e basilico* (1,7)

Raviolo ripieno di burrata di bufala con datterino

16€

Bauletto ripieno di stracotto al Barolo e il suo fondo* (1,7)

Raviolo ripieno di stracotto di manzo sfumato al Barolo accompagnato da fondo bruno di manzo

16€

La Griglia

Carne di Suino di Razza di Cinta Senese

Carne dal sapore unico e inconfondibile.

La carne è venata di grasso in modo omogeneo, cosa che conferisce sapori e profumi straordinari. Il grasso è più fluido e quindi più gradevole al palato; ciò permette una più rapida diffusione degli aromi usati per la speziatura, assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.

I suini allevati sono allo stato brado mediante alimentazione biologica: le due componenti confluiscono alle carni e ai salumi particolarità nel colore, ma soprattutto nel gusto.

Salsiccia di Cinta Senese

Salsiccia Azienda agricola Fierli

12€

Lombatina di suino di Cinta Senese DOP

Lombata di suino Azienda agricola Fierli

14€

Bistecchina di collo di Cinta senese DOP

Bistecchina di collo suino Azienda agricola Fierli

14€

Burger di salsiccia di Cinta Senese DOP (1,7)

Salsiccia Azienda agricola Fierli, verdure ripassate secondo stagione, provola affumicata, salse a piacere, servito con patate al forno

16€

Grigliata di suino di Cinta senese DOP

Azienda agricola Fierli

Lombata, bistecca, salsiccia, spuntura, guanciale e/o pancetta

30€

Gran grigliata di suino di Cinta senese DOP

Azienda agricola Fierli

2 lombate, 2 bistecche, 2 salsicce, 2 spuntature, guanciale e/o pancetta

50€

*uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati



LA SELEZIONE DELLA CARNE DI MANZO

Nel nostro ristorante, la qualità è una scelta consapevole, e per questo abbiamo puntato sulla Ruka Beef Selection. Il nome racchiude una storia che unisce la tradizione giapponese con l'esperienza del suo selezionatore, Luca, "Il Maestro". La carne che serviamo proviene solo da scottone giovani, con non più di 24 mesi di età, selezionate con cura per la loro marezza perfetta e conformazione ideale. Ogni taglio garantisce sapore e tenerezza, offrendo ai nostri ospiti un'esperienza culinaria dove la tradizione e la passione si incontrano in ogni piatto.

Burger di manzo 200gr

Hamburger di Ruka Beef Selection 200gr, lattuga, pomodoro, pancetta di Cinta senese, provola affumicata, servito con patatine fritte*
18€

Filetto alla griglia

Filetto di manzo Ruka Beef Selection
24€

Filetto alla griglia con pepe rosa (7,12)

Filetto Ruka Beef Selection con salsa al pepe rosa
24€

Tagliata di manzo sale e olio

Tagliata di controfiletto di manzo Ruka Beef Selection
24€

Tagliata di manzo con funghi porcini

Tagliata di controfiletto di manzo Ruka Beef Selection con funghi porcini saltati*
26€

Picanha 250gr

Punta di petto di manzo Ruka beef selection
24€

Entrcote di cube roll 250gr

Cube roll di manzo danese Danish crown
24€

Bistecca di manzo Ruka Beef Selection

Costata di manzo Ruka Beef Selection
7,5€/etto



Insalate & Contorni

Secondo stagione e offerte del mercato,
garantiamo sempre prodotti di prima qualità,
chiedere in sala
6€

*uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati



I dolci di Federica

Tiramisù (1,3,7)
Fatto in casa dalla nostra chef
8€

Cheesecake (1,3,7)
Fatto in casa dalla nostra chef
8€

Crostata artigianale (1,3,7)
Fatta in casa dalla nostra chef
8€

altri dolci & frutta

Tagliata di frutta
Fichi, melone, mango, anguria
secondo stagione
12€

Fruttini di Lancusi (originali) 10pz* (7,8)
Gusti secondo disponibilità
12€

Bombo (1,3,7)
Babà al rum Santa Teresa 1796 con crema pasticcera
(anche per due persone)
14€

Caffetteria

Caffè 2€
Decaffeinato 2€

Liquori & Distillati

Vedi la nostra drink list

Servizio 2€
Acqua 2,50€
Soft Drink 4€
Pane 4€
Focaccia 5€

LISTA ALLERGENI

- (1) **Glutine:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, derivati
- (2) **Crostacei:** marine d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi, derivati
- (3) **Uova e derivati:** uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsioni, pasta all'uovo
- (4) **Pesce:** prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- (5) **Arachidi e derivati:** snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- (6) **Soia:** prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- (7) **Latte e derivati:** ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- (8) **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- (9) **Sedano:** sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- (10) **Senape:** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- (11) **Sesamo:** semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- (12) **Anidride solforosa e solfiti:** cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
- (13) **Lupini:** presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e simili
- (14) **Molluschi:** canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

*uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati