

Starters

Calamaretti alla diavola su crema di fagioli cannellini agli agrumi	10,50 €
Pan fried baby cuttlefish in spicy tomato sauce, on white bean cream with citrus fruits scent	
Capesante trifolate su insalatina di valeriana all'olio e limone	13,00 €
Pan fried scallops on field salad seasoned with native olive oil and lemon juice	
Carpaccio di vitello e cervo con vinaigrette allo Sherry fatta in casa e verdure brunoise	12,50 €
Veal and deer Carpaccio with homemade sherry vinaigrette and small vegetables	
Petto di quaglia avvolto di Speck, in padella al vino bianco, su polenta gratinata	12,00 €
Quail breast wrapped with bacon, pan fried with white wine, on polenta au gratin	
Mozzarella di bufala con melanzane grigliate e pomodorini al sale	11,50 €
Buffalo mozzarella with grilled eggplant and salt baked cherry tomatoes	
Antipasto Vino e Libri (verdure grigliate, specialità di terra e di mare)	13,50 €
Mixed starter plate: grilled vegetables and different sea and meat specialties	

Soup

Crema di castagne e patate con crostini	6,50 €
Chestnut and potato cream soup with roasted bread	

Noodles

Spaghetti neri fatti in casa con capesante, zucca, scalogno, timo, pomodorini e vino bianco	13,50 €
Homemade black spaghetti with scallops, pumpkin, white wine, shallot, thyme and cherry tomatoes	
Ravioli fatti in casa con ripieno di cervo al tartufo in salsa di burro e rosmarino	13,00 €
Homemade ravioli filled with deer and truffles, in butter and rosemary sauce	

Tagliatelle di cacao fatte in casa con ragù di cinghiale al vino rosso con alloro e rosmarino	13,50 €
Homemade cocoa ribbon noodles in savoury wild boar ragout with red wine, laurel and rosemary	
Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo negro	15,50 €
Homemade thin ribbon noodles flamed in the Parmesan cheese wheel, with fresh black truffles	
Tagliatelle fatte in casa con pomodorini, basilico, paté di olive nere e scaglie di parmigiano	11,50 €
Homemade ribbon noodles with cherry tomatoes, black olives paté, basil and parmesan cheese shivers	
Risotto con zucca, porcini e parmigiano	13,50 €
Risotto (rice) with porcini mushrooms, pumpkin and parmesan cheese	

Pizza of the week

Pizza con bresaola e porcini freschi saltati in padella e scaglie di Grana Padano	12,50€
Pizza with bresaola (air dried beef ham), pan fried porcini mushrooms and parmesan cheese shivers	

Main dishes (Fish)

Filetto di orata e salmone con scampetti in padella al vino bianco con contorno del giorno	22,50 €
Sea bream and salmon fillet pan fried with prawns and white wine, with side dish of the day	
Trancio di tonno alla griglia con contorno del giorno	26,50 €
Fresh tuna steak, grilled, with side dish of the day	

Main dishes (meat)

Fegato di vitello al burro e salvia, con contorno del giorno	21,50 €
Veal liver in butter and sage sauce with side dish of the day	
Tagliata di manzo argentino alla griglia su rucola con patate al forno e verdure	20,50 €
Argentinean sirloin steak (sliced), on garden rocket, with rosemary potatoes and vegetable side	